

TABELLA ESTIVA

PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA e PRIMARIA nel Comune di ROBBIATE
Da Settembre 2025 al 17 Ottobre 2025 e dal 6 Aprile 2026



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana 01/05sett25 06/10ott25 04/08mag26 08/12giu26	Gnocchi al pomodoro Chicche per infanzia Latteria e Primo sale Finocchi Pane Frutta	Pasta allo zafferano Piselli saltati Fagiolini Pane Frutta	Passato di verdura con crostini Arrosto di lonza Patate al forno Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa al forno Insalata Pane Frutta	Pasta alla contadina Rotolo di frittata o Uovo sodo Carote julienne Pane Frutta
2° settimana 08/12sett25 13/17ott25 06/10apr26 11/15mag26 15/19giu26	Pasta integrale al ragù di verdura Coscia di pollo al forno Petto di pollo per infanzia Pomodori Pane Frutta	Pasta al pesto Crocchette di lenticchie Verdure di stagione Pane Yogurt	Pizza margherita Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pomodoro Scaloppine di tacchino Erbette Pane Frutta	Riso all'olio extraverg. Filetto di merluzzo dorato al forno Zucchine Pane Frutta
3° settimana 15/19sett25 13/17apr26 18/22mag26 22/26giu26	Risotto alla milanese Mozzarella alla caprese Pane Frutta	Passato di verdura con farro Petto di pollo agli aromi Patate Pane Frutta	Pasta al pomodoro Tonno Fagiolini Pane Frutta	Lasagne al forno Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg. Burger vegetale Piselli e Carote Pane Frutta
4° settimana 22/26sett25 20/24apr26 25/29mag26	Pizza margherita Insalata verde Pane Frutta	Pasta al pesto Lenticchie agli aromi Zucchine trifolate Pane Frutta	Risotto al pomodoro Prosciutto cotto Melone Finocchi in insalata Pane	Pasta all'olio extraverg. Platessa alla milanese Pomodori Pane Frutta	Pasta al ragù di verdura Crocchette d'uovo Fagiolini Pane Torta margherita
5° settimana 29sett/03ott25 27apr/01mag26 01/05giu26	Riso e piselli Montasio e Mozzarella Carote julienne Pane Frutta	Pasta integrale al sugo di melanzane Cotoletta di tacchino Misto verdure al vapore Pane Frutta	Gnocchi gratinati alla romana Filetto di merluzzo dorato al forno Insalata mista Pane Frutta	Ravioli di magro alla salvia Pasta olio e salvia per infanzia Manzo alla pizzaiola Erbette Pane Frutta	Pasta al pomodoro Legumi in umido Fagiolini Pane Frutta

 Il pane è a ridotto contenuto di sale e una volta la settimana viene servito pane di tipo integrale. Sia per la preparazione dei piatti che per i condimenti viene utilizzato olio extravergine di oliva e sale iodato

 Nell'arco della settimana viene fornita frutta di stagione di almeno tre tipologie diverse

 La verdura può essere sostituita con altra verdura di stagione (no patate o legumi)

 Pesce certificato MSC

 Menù sostenibile a ridotto impatto ambientale

 L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nel RICETTARIO consultabile sul plesso

TABELLA INVERNALE

PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA e PRIMARIA nel Comune di ROBBIATE

Dal 20 Ottobre 2025 al 3 Aprile 2026



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana 10/14nov25 15/19dic25 19/23gen26 23/27feb26 30mar/03apr26	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa al forno Fagiolini Pane Frutta	Pasta al pomodoro Rotolo di frittata Finocchi in insalata Pane Frutta	Minestrina d'orzo e verdure Scaloppine alla pizzaiola Patate al forno Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg. Burger vegetale Piselli e Carote cotte Pane Frutta	Pizza margherita Insalata mista Pane Frutta
2° settimana 17/21nov25 22/26dic25 26/30gen26 02/06mar26	Pasta integrale al ragù di verdura Hamburger in umido Insalata verde Pane Frutta	Riso all'inglese Primo sale e Montasio Carote julienne Pane Frutta	Passato di verdura con crostini Filetto di merluzzo dorato al forno Patate al forno Pane Frutta	Polenta Brasato di manzo Verdure al vapore Pane Frutta	Fusilli al pesto Lenticchie agli aromi Fagiolini Pane Yogurt
3° settimana 20/24ott25 24/28nov25 29dic/02gen26 02/06feb26 09/13mar26	Risotto alla zucca Coscia di pollo al forno Petto di pollo per infanzia Insalata mista Pane Frutta	Passato di verdura con farro Latteria e Asiago Patate al forno Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Chicche per infanzia Piselli saltati Carote cotte Pane Frutta	Lasagne al forno Misto verdure al vapore Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg. Tonno Fagiolini Pane Frutta
4° settimana 27/31ott25 01/05dic25 05/09gen26 09/13feb26 16/20mar26	Gnocchetti sardi alle zucchine Prosciutto cotto Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pomodoro Frittata al forno Fagiolini Pane Frutta	Pizza margherita Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg. Legumi in umido Verdure al vapore Pane Torta margherita	Passato di verdura con legumi Filetto di platessa al forno Patate al forno Pane Frutta
5° settimana 03/07nov25 08/12dic25 12/16gen26 16/20feb26 23/27mar26	Pasta integrale al pomodoro Hamburger alla pizzaiola Insalata mista Pane Frutta	Ravioli di magro alla salvia Pasta olio e salvia per infanzia Crocchette di lenticchie Fagiolini Pane Frutta	Risotto alla milanese Mozzarella e Grana Zucchine al forno Pane Frutta	Passato di verdura con pasta Arrosto di lonza Patate al forno Pane Frutta	Gnocchi gratinati alla romana Filetti di merluzzo dorati al forno Carote julienne Pane Frutta

 Il pane è a ridotto contenuto di sale e una volta la settimana viene servito pane di tipo integrale. Sia per la preparazione dei piatti che per i condimenti viene utilizzato olio extravergine di oliva e sale iodato

 Nell'arco della settimana viene fornita frutta di stagione di almeno tre tipologie diverse

 La verdura può essere sostituita con altra verdura di stagione (no patate o legumi)

 Pesce certificato MSC

 Menù sostenibile a ridotto impatto ambientale

 L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nel RICETTARIO consultabile sul plesso