

TABELLA ESTIVA

PER LA SCUOLA SECONDARIA 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 Latteria e Primo sale Finocchi Pane Frutta				Pasta alla contadina Filetto di platessa al forno 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 Pomodori Pane Frutta				Pizza margherita Carote julienne Pane Frutta
3° settimana 15/19sett25 13/17apr26 18/22mag26 22/26giu26	Risotto alla milanese Mozzarella alla caprese Pane Frutta				Lasagne al forno Insalata mista Pane Frutta
4° settimana 22/26sett25 20/24apr26 25/29mag26	Pizza margherita Insalata verde Pane Frutta				Pasta al ragù di verdura Prosciutto cotto Fagiolini Pane Torta margherita
5° settimana 29sett/03ott25 27apr/01mag26 01/05giu26	Riso e piselli Montasio e Mozzarella Carote julienne Pane Frutta				Pasta al pomodoro Tonno 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 SECONDARIA 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				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				Polenta Brasato di manzo Verdure al vapore Pane Frutta
3° settimana 20/24ott25 24/28nov25 29dic/02gen26 02/06feb26 09/13mar26	Risotto alla zucca Coscia di pollo al forno Insalata mista Pane Frutta				Lasagne al forno Misto verdure al vapore Pane Frutta
4° settimana 27/31ott25 01/05dic25 05/09gen26 09/13feb26 16/20mar26	Gnocchetti sardi alle zucchine Prosciutto cotto Carote julienne Pane Frutta				Pizza margherita Insalata mista 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				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*