

TABELLA ESTIVA

PER LA SCUOLA PRIMARIA nel Comune di OLGiate MOLGORA
Da Settembre 2024 al 18 Ottobre 2024 e dal 7 Aprile 2025



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana 02/06sett24 07/11ott24 05/09mag25 09/13giu25	Pasta al pesto Filetto di platessa al forno Pomodori Pane Frutta	Pasta alla contadina Latteria e Primo sale Insalata Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Piselli saltati Carote julienne Pane Frutta	Vellutata di verdure con crostini Arrosto di lonza Patate al forno Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Rotolo di frittata Fagiolini Pane Frutta
2° settimana 09/13sett24 14/18ott24 07/11apr25 12/16mag25 16/20giu25	Pizza margherita Insalata verde Pane Frutta	Pasta al pomodoro fresco Coscia di pollo al forno Zucchine Pane Frutta	Pasta allo zafferano Burger vegetale Verdure di stagione Pane Yogurt	Riso all'olio extraverg. Scaloppine di tacchino Pomodori Pane Frutta	Pasta al ragù di verdura Filetto di merluzzo dorato al forno Erbette gratinate Pane Frutta
3° settimana 16/20sett24 14/18apr25 19/23mag25 23/27giu25	Pasta al pomodoro Mozzarella alla caprese Pane Frutta	Passato di verdure con farro Petto di pollo agli aromi Patate al forno Pane Frutta	Risotto alla milanese Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta	Lasagne al forno Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg. Polpette di pesce Fagiolini Pane Frutta
4° settimana 23/27sett24 21/25apr25 26/30mag25	Risotto al pomodoro Prosciutto cotto Melone Insalata verde Pane	Pasta al ragù di verdura Uovo sodo Fagiolini Pane Torta margherita	Pasta all'olio extraverg. Platessa alla milanese Pomodori Pane Frutta	Pizza margherita Carote julienne Pane Frutta	Pasta al basilico Legumi agli aromi Zucchine trifolate Pane Frutta
5° settimana 30sett/04ott24 28apr/02mag25 02/06giu25	Pasta integrale al sugo di melanzane Tonno Misto verdure al vapore Pane Frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta di tacchino Insalata mista Pane Frutta	Gnocchi gratinati alla romana Polpette di cannellini Fagiolini Pane Frutta	Ravioli di magro alla salvia Manzo alla pizzaiola Erbette gratinate Pane Frutta	Riso e piselli Montasio e Mozzarella 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

TABELLA INVERNALE

PER LA SCUOLA PRIMARIA nel Comune di OLGiate MOLGORA

Dal 21 Ottobre 2024 al 4 Aprile 2025



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana 11/15nov24 16/20dic24 20/24gen25 24/28feb25 31mar/04apr25	Pasta al pesto Filetto di platessa al forno Finocchi Pane Frutta	Pasta alla contadina Latteria e Primo sale Insalata Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Piselli saltati Carote julienne Pane Frutta	Minestrina d'orzo con verdure Arrostito di lonza Patate al forno Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Rotolo di frittata Fagiolini Pane Frutta
2° settimana 18/22nov24 23/27dic24 27/31gen25 03/07mar25	Pizza margherita Insalata verde Pane Frutta	Pasta al pomodoro Coscia di pollo al forno Zucchine Pane Frutta	Pasta allo zafferano Burger vegetale Verdure di stagione Pane Yogurt	Passato di verdure con crostini Hamburger di tacchino Patate al forno Pane Frutta	Pasta al ragù di verdura Filetto di merluzzo dorato al forno Spinaci Pane Frutta
3° settimana 21/25ott24 25/29nov24 30dic/03gen25 03/07feb25 10/14mar25	Pasta al pomodoro Mozzarella e Grana Carote julienne Pane Frutta	Crema di verdure con farro Petto di pollo agli aromi Patate al forno Pane Frutta	Risotto alla zucca Lenticchie in umido Verdure al vapore Pane Frutta	Lasagne al forno Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg. Polpette di pesce Fagiolini Pane Frutta
4° settimana 28ott/01nov24 02/06dic24 06/10gen25 10/14feb25 17/21mar25	Risotto al pomodoro Prosciutto cotto Insalata verde Pane Frutta	Pasta al ragù di verdura Frittata al forno Fagiolini Pane Torta margherita	Passato di verdure con mix di cereali Platessa alla milanese Patate al forno Pane Frutta	Pizza margherita Carote julienne Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg. Legumi agli aromi Zucchine trifolate Pane Frutta
5° settimana 04/08nov24 09/13dic24 13/17gen25 17/21feb25 24/28mar25	Ravioli di magro alla salvia Tonno Finocchi Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di tacchino Insalata mista Pane Frutta	Gnocchi gratinati alla romana Polpette di cannellini Fagiolini Pane Frutta	Polenta Brasato di manzo Verdure al vapore Pane Frutta	Vellutata di verdure con riso Montasio e Mozzarella Patate al forno 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