

TABELLA ESTIVA

PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA e PRIMARIA nel Comune di GARLATE
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	Gnocchi al pomodoro 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 09/13sett24 14/18ott24 07/11apr25 12/16mag25 16/20giu25	Pasta al ragù di verdura Coscia di pollo al forno (Bocconcini di pollo per l'infanzia) Insalata mista Pane Frutta	Pasta agli aromi Crocchette di lenticchie (Lenticchie in umido per l'infanzia) Fagiolini Pane Gelato	Pomodori Focaccia al formaggio Pane Frutta	Pasta al pomodoro Scaloppine di tacchino Erbe Pane Frutta	Riso all'olio extraverg. Filetto di merluzzo dorato al forno Zucchine Pane Frutta
3° settimana 16/20sett24 14/18apr25 19/23mag25 23/27giu25	Risotto alla milanese Mozzarella alla caprese Pane Frutta	Passato di verdura con farro Petto di pollo agli aromi Patate al forno Pane Frutta	Pasta al pomodoro Polpette di pesce Fagiolini Pane Frutta	Pasta gratinata al forno con ragù di carne Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg. Burger vegetale Piselli e Carote Pane Frutta
4° settimana 23/27sett24 21/25apr25 26/30mag25	Risotto al pomodoro Prosciutto cotto Melone Finocchi in insalata Pane	Pasta al pesto Lenticchie agli aromi Zucchine trifolate Pane Frutta	Pizza margherita Carote julienne Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg. Platessa alla milanese Pomodori Pane Frutta	Pasta al ragù di verdura Crocchette d'uovo Fagiolini Pane Torta margherita
5° settimana 30sett/04ott24 28apr/02mag25 02/06giu25	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 Tonno Insalata mista Pane Frutta	Ravioli di magro alla salvia (Pasta olio e salvia per l'infanzia) Manzo alla pizzaiola Erbe Pane Frutta	Pasta al pomodoro fresco Polpette di cannellini 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 GARLATE

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	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	Pizza margherita Carote julienne Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg. Burger vegetale Cavolfiori gratinati e piselli Pane Frutta
2° settimana 18/22nov24 23/27dic24 27/31gen25 03/07mar25	Pasta al ragù di verdura Primo sale e Montasio Insalata verde Pane Frutta	Riso all'inglese Filetto di merluzzo dorato al forno Carote julienne Pane Frutta	Polenta Brasato di manzo Verdure al vapore Pane Frutta	Fusilli al pesto Crocchette di lenticchie (Lenticchie agli aromi per infanzia) Zucchine gratinate Pane Yogurt	Passato di verdure con crostini Cotoletta di tacchino Patate al forno Pane Frutta
3° settimana 21/25ott24 25/29nov24 30dic/03gen25 03/07feb25 10/14mar25	Risotto alla zucca Coscia di pollo al forno (Bocconcini di pollo per l'infanzia) Insalata mista Pane Frutta	Crema di verdure con farro Latteria e Asiago Patate al forno Pane Frutta	Lasagne al forno Misto verdure al vapore Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Piselli saltati Carote cotte Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg. Tonno Fagiolini Pane Frutta
4° settimana 28ott/01nov24 02/06dic24 06/10gen25 10/14feb25 17/21mar25	Gnocchetti sardi alle zucchine Prosciutto cotto Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pomodoro Frittata al forno Fagiolini Pane Frutta	Insalata mista Focaccia al formaggio Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg. Crocchette di legumi (Legumi in umido per infanzia) Spinaci Pane Torta margherita	Vellutata di verdure con riso Filetto di platessa al forno Patate al forno Pane Frutta
5° settimana 04/08nov24 09/13dic24 13/17gen25 17/21feb25 24/28mar25	Pasta integrale al pomodoro Hamburger di manzo Insalata mista Pane Frutta	Polenta con lenticchie Verdure miste al vapore Pane Frutta	Risotto alla milanese Mozzarella e Grana Zucchine al forno Pane Frutta	Passato di verdure con crostini Arrostito di lonza Patate al forno Pane Frutta	Ravioli di magro alla salvia (Pasta olio e salvia per l'infanzia) 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