

TABELLA ESTIVA

PER LA SCUOLA PRIMARIA e SECONDARIA DI I GRADO nel Comune di ALBAVILLA
Da Settembre 2025 al 17 Ottobre 2025 e dal 6 Aprile 2026



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana 01/05sett25 29sett/03ott25 13/17apr26 11/15mag26 08/12giu26	Pasta olio e grana <u>1,3,6,7</u> Mozzarella <u>7</u> alla caprese Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure <u>1,6,9</u> Fettine di pollo dorate al forno <u>1,3</u> Carote julienne Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Pasta al pesto <u>1,3,5,6,7,8</u> Rotolo di frittata <u>3,7</u> o Uovo sodo <u>3</u> Insalata Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Risotto alla milanese <u>3,7,9</u> Crocchette di pesce al forno <u>1,3,4,7</u> Zucchine trifolate Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Pasta al pomodoro <u>1,6,9</u> Legumi agli aromi Fagiolini Pane <u>1</u> Frutta di stagione
2° settimana 08/12sett25 06/10ott25 20/24apr26 18/22mag26 15/19giu26	Carote julienne Pizza margherita <u>1,7</u> Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Riso all'inglese Cotoletta di tacchino <u>1,3</u> Erbette Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro <u>1,3,7,9</u> Filetto di platessa al forno <u>1,3,4,7</u> Insalata mista Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Pasta alla crema di broccoli <u>1,6</u> Prosciutto cotto Pomodori Pane <u>1</u> Melone	Pasta agli aromi <u>1,6</u> Lenticchie alla pizzaiola <u>9</u> Fagiolini Pane <u>1</u> Frutta di stagione
3° settimana 15/19sett25 13/17ott25 27apr/01mag26 25/29mag26 22/26giu26	Pasta all'olio extraverg. <u>1,6</u> Trancetti di merluzzo dorati al forno <u>1,3,4,7</u> Pomodori Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Pasta gratinata al forno con ragù di carne <u>1,3,7,9</u> Zucchine Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Pasta al pesto <u>1,3,5,6,7,8</u> Crocchette di legumi <u>1,3,7,9</u> Fagiolini Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Riso all'inglese Coscia di pollo al forno <u>9</u> Carote julienne Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Pasta al pomodoro <u>1,6,9</u> Torta salata alle verdure <u>1,3,7,9</u> Verdure gratinate <u>1,3,7</u> Pane <u>1</u> Frutta di stagione
4° settimana 22/26sett25 06/10apr26 04/08mag26 01/05giu26 29-30giu26	Pasta all'olio extraverg. <u>1,6</u> Polpette di manzo Insalata Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura <u>1,6,9</u> Mozzarella <u>7</u> Fagiolini Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Ravioli di magro alla salvia <u>1,3,6,7</u> Filetto di platessa al forno <u>1,3,4,7</u> Carote al vapore Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini <u>1,9</u> Cotoletta di pollo al forno <u>1,3</u> Patate al forno Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Risotto alla milanese <u>3,7,9</u> Piselli saltati <u>9</u> Verdure gratinate <u>1,3,7</u> Pane <u>1</u> Frutta di stagione

  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)

 Il pesce è certificato MSC

 Menù sostenibile a ridotto impatto ambientale

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

Legenda allergeni: (Reg. UE n.1169/2011)

1	Glutine	4	Pesce	7	Latte	10	Senape	13	Lupini
2	Crostacei	5	Arachidi	8	Frutta a guscio	11	Sesamo	14	Molluschi
3	Uova	6	Soia	9	Sedano	12	Anidride solforosa		