

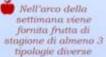
TABELLA INVERNALE

PER LA SCUOLA PRIMARIA e SECONDARIA DI I GRADO nel Comune di ALBAVILLA <u>Dal 20 Ottobre 2025 al 3 Aprile 2026</u>



	LUNED)	MARTERÌ	MEDCOLEDÌ	GIOVEDÌ	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	
40	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	0-0	VENERDÌ	
1° settimana 27ott/31ott25	Pastina in brodo vegetale	Polenta	Pasta olio e salvia <u>I.6</u>	Risotto alla milanese 3,7,9	Pasta al pomodoro <u>I,6,9</u>	
24/28nov25	<u>1,6,9</u>	Brasato di manzo <u>9</u>	Rotolo di frittata <u>3,7</u>	Filetti di merluzzo dorati al	Legumi agli aromi	
22/26dic25	Primo sale e Grana <u>3,7</u>	Verdure miste al vapore	Insalata	forno <u>1,3,4,7</u>	Fagiolini	
19/23gen26 16/20feb26	Patate al forno e Carote	Pane <u>l</u>	Pane <u>l</u>	Zucchine trifolate	Pane <u>l</u>	
16/20mar26	julienne	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Pane <u>l</u>	Frutta di stagione	
	Pane <u>l</u>			Frutta di stagione		
	Frutta di stagione					
2° settimana	Carote julienne	Riso e prezzemolo in brodo	Gnocchi al pomodoro <u>1.3.7.9</u>	Pasta alle zucchine <u>l.6.9</u>	Pasta agli aromi <u>l,6</u>	
03/07nov25 01/05dic25	Pizza margherita <u>l.7</u>	vegetale <u>∃</u>	Filetto di platessa al forno	Prosciutto cotto	Lenticchie alla pizzaiola 🛚	
29dic/02gen26	Pane <u>l</u>	Cotoletta di tacchino <u>I.3</u>	<u>1,3,4,7</u>	Insalata mista	Misto verdure al gratin <u>1.3.7</u>	
26/30gen26 23/27feb26	Frutta di stagione	Patate al forno e Fagiolini	Erbette	Pane <u>l</u>	Pane <u>l</u>	
23/27mar26		Pane <u>l</u>	Pane <u>l</u>	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
		Frutta di stagione	Frutta di stagione			
3° settimana	Risotto alla parmigiana <u>3,7,9</u>	Pasta gratinata al forno	Pasta all'olio extraverg. <u>I.B</u>	Passato di verdura con	Pasta al pomodoro <u>I,6,9</u>	
10/14nov25 08/12dic25	Trancetti di merluzzo	con ragù di carne <u>1,3,7,9</u>	Crocchette di legumi <u>1.3.7.9</u>	orzo <u>1,9</u>	Torta salata alle verdure	
05/09gen26	dorati al forno <u>1.3,4,7</u>	Carote al vapore	Fagiolini	Coscia di pollo al forno 🛚	<u>1.3.7.9</u>	
02/06feb26 02/06mar26	Insalata mista	Pane <u>l</u>	Pane <u>l</u>	Patate al forno	Verdure gratinate <u>1,3,7</u>	
30mar/03apr26	Pane <u>l</u>	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Pane <u>l</u>	Pane <u>l</u>	
	Frutta di stagione			Frutta di stagione	Frutta di stagione	
4° settimana	Pasta all'olio extraverg. <u>I.6</u>	Pasta alla crema di zucca	Ravioli di magro alla	Passato di verdura con	Risotto alla milanese <u>3,7,9</u>	
<u>20/24ott25</u> 17/21nov25	Polpette di manzo	<u>1,6</u>	salvia <u>1,3,6,7</u>	crostini <u>1,9</u>	Piselli saltati 🛚	
15/19dic25	Insalata verde	Mozzarella <u>7</u>	Filetto di platessa al forno	Cotoletta di pollo al forno	Verdure gratinate <u>l.3,7</u>	
12/16gen26 09/13feb26	Pane <u>l</u>	Fagiolini	<u>1.3.4.7</u>	<u>1.3</u>	Pane <u>l</u>	
09/13mar26	Frutta di stagione	Pane <u>l</u>	Carote julienne	Patate al forno	Frutta di stagione	
		Frutta di stagione	Pane <u>l</u>	Pane <u>l</u>		
			Frutta di stagione	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



La verdura può
exsere sastituita con
altra verdura di
stagione (no patale o
legum)

Il pesce è certificato MSC

Menú 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	Malluschi
3	Uova	6	Soia	9	Sedano	12	Anidride solforosa		