

TABELLA DIETETICA SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA

Aprile 2026 – Ottobre 2026

Comune di Cerro al Lambro – fraz. Riozzo



Dal 8 Aprile	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
Lunedì	RAVIOLI ALL'OLIO E SALVIA MOZZARELLA POMODORI BIO IN INSALATA PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA BIO	RISOTTO BIO ALLA MILANESE FARINATA DI CECI INSALATA MSTA BIO PANE BUDINO	RAVIOLI AL POMODORO BIO MISTO DI FORMAGGIO INSALATA MISTA BIO PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA BIO	PIZZA MARGHERITA ½ PORZ. PRIMO SALE POMODORI INSALATA BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO
Martedì	RISOTTO BIO ALLA PARMIGIANA POLPETTE AL FORNO DI TACCHINO ZUCCHINE BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO	FARRO BIO ALLA LIGURE (PESTO, PATATE E FAGIOLINI BIO) ARROSTO DI VITELLO CAROTE JULIENNE BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO	PASTA BIO AGLI AROMI HAMBURGER DI LEGUMI ZUCCHINE BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO	PASTA BIO ALL'EXTRAVERGINE POLPETTE DI MANZO SPINACI GRATINATI BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO
Mercoledì	PASTA BIO AL PESTO FETTUCCINE DI TOTANI GRATINATI INSALATA VERDE BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO	FOCACCIA FARCITA PROSCIUTTO E FORMAGGIO FAGIOLINI BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO	PINZIMONIO BIO RISOTTO BIO ALLE ZUCCHINE BIO COSCE DI POLLO PANE FRUTTA FRESCA BIO	INSALATA DI RISO BIO PLATESSA IMPANATA FAGIOLINI BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO
Giovedì	PASTA BIO ALL'EXTRAVERGINE PISELLI IN UMIDO AL POMODORO CAROTE JULIENNE BIO PANE PANE MARMELLATA	PASTA BIO AGLI AROMI COTOLETTA DI MERLUZZO FINOCCHI INSALATA BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO	PASTA INTEGRALE AL POMODORO BIO E BASILICO FRITTATA BIO AL FORNO POMODORI BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO	PINZIMONIO BIO PASTA BIO PASTICCIA CON RAGU' E BESCIAPELLA PANE YOGURT BIO
Venerdì	PASSATO DI VERDURA BIO CON RISO BIO ROLLE' AL FORMAGGIO PATATE AL FORNO BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO	PASTA INTEGRALE BIO AL POMODORO UOVO SODO ZUCCHINE LESSE BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO	GNOCCHETTI SARDI BIO RICOTTA E POMODORO BIO PLATESSA IMPANATA CAROTE LESSE E PISELLI BIO PANE BISCOTTINO	PASTA BIO ALLO ZAFFERANO FARINATA DI CECI FINOCCHI IN INSALATA BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE 1,7 %- UTILIZZO OLIO EVO BIO- SALE IODATO - CEREALI INTEGRALI

PIATTI A BASE DI PESCE ALMENO 1 VOLTA ALLA SETTIMANA . ACQUA DI RETE SERVITA IN BROCCHIE TRAMITE DISTRIBUTORE .

LE GRAMMATURE SONO IN LINEA CON I DOCUMENTI ATS Milano : LA FRUTTA E' DI ALMENO QUATTRO TIPI DIVERSI E LA STESSA VIENE SPOSTATA COME SPUNTINO A META' MATTINO

REDATTO DALLA COMMISSIONE MENSA IL Mercoledì 4 Marzo 2026