

CALENDARIO MENU ESTIVO ANNO 2025

APRILE

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

MAGGIO

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

GIUGNO

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

LUGLIO

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

SETTIMANA 1 EVIDENZIATA IN GIALLO

SETTEMBRE

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

OTTOBRE

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		





MENU' ESTIVO 2025 - CITTA' di RHO

SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA – In vigore dal 08/09 al 03/10



	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Pasta al pesto Formaggio Asiago Fagiolini al vapore Pane	Risotto al pomodoro Uova strapazzate Zucchine fresche al forno Pane	Gnocchi al pomodoro Formaggio Asiago Insalata verde Pane integrale	Pasta agli aromi Cubetto di merluzzo gratinato Pomodori Pane integrale Menu pizza per infanzie
Martedì	Pasta in bianco Flan di zucchine e carote Patate al forno Pane	Pasta agli aromi Straccetti di tacchino Dadolata di carote Pane integrale	Pasta al pomodoro fresco e basilico Rotolo di frittata Carote al vapore (infanzia) Carote julienne (primarie) Pane	Insalata verde Formaggio Montasio ½ porzione Pizza margherita Pane Menu del lunedì per infanzie
Mercoledì	Pasta integrale al pomodoro Rotolo di frittata alle verdure Insalata verde Pane integrale	Ravioli di magro all'olio Filetto di merluzzo gratinato Fagiolini al vapore Pane	Risotto alla parmigiana Bocconcini di pollo (infanzia) Coscia di pollo al forno (primarie) Pomodori in insalata Pane multicereali	Risotto allo zafferano Farinata di ceci Zucchine fresche al forno Pane
Giovedì	Risotto alla crema di zucchine Straccetti di lonza (infanzia) Arrosto di lonza (primarie) Pomodori Pane	Pasta integrale all'ortolana Mozzarella Insalata verde Pane multicereali	Pasta al pesto Misto di legumi in casseruola Zucchine fresche gratinate Pane	Cous cous Spezzatino di pollo alla curcuma Carote aromatizzate Pane
Venerdì	Pasta al pomodoro e basilico con crema di peperoni Filetto di platessa panato Insalata mista Pane multicereali	Pasta alla mimosa Tortino di verdure e piselli Pomodori in insalata Pane	Pasta al pomodoro Tortino di pesce Insalata mista Pane	Pasta al ragù di manzo Formaggio Primo sale ½ porzione Insalata mista Pane multicereali

Formaggi a rotazione: Asiago DOP, Primo sale, Mozzarella, Montasio, Crescenza, Ricotta

Prodotti surgelati: merluzzo, platessa, limanda, fagiolini, minestrone, piselli, patate, spinaci, verdure miste, derrate per la produzione di diete speciali

Carne fresca nazionale: bovino, lonza di maiale, cosce di pollo, bocconcini di pollo, fesa di tacchino

Verdura fresca nazionale (in base alla disponibilità): insalata verde, insalata rossa, carote, finocchi, sedano, cipolla, limoni

Olio extra vergine d'oliva 100% italiano BIO per condimento a crudo

Prodotti biologici 100%: pasta, riso parboiled, uova pastorizzate, polpa di pomodoro, burro, farina bianca, farina di mais, legumi secchi, orzo perlato, latte ps uht, aceto di mele

Pane a ridotto contenuto di sale, una volta a settimana viene servito pane integrale e pane ai cereali. Per la preparazione degli alimenti viene utilizzato sale iodato





MENU' ESTIVO 2025 - CITTA' di RHO

SCUOLA SECONDARIA PRIMARIA – In vigore dal 08/09 al 03/10



	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Pasta al pesto Formaggio Asiago Fagiolini al vapore Pane	Risotto al pomodoro Coscia di pollo al forno Zucchine fresche al forno o Mix di verdure Pane integrale	Gnocchi al pomodoro Rotolo di frittata Insalata verde Pane	Insalata verde Formaggio Montasio ½ porzione Pizza margherita Pane
Mercoledì	Pasta al pomodoro e basilico Cotoletta di lonza Insalata verde Pane	Ravioli di magro all'olio Filetto di merluzzo gratinato Pomodori o Fagiolini al vapore Pane	Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino gratinati Carote julienne Pane	Cous cous Spezzatino di pollo alla curcuma Pomodori o Zucchine fresche al forno Pane integrale

Formaggi a rotazione: Asiago DOP, Primo sale, Mozzarella, Latteria, Emmenthal DOP, Crescenza, Ricotta

Prodotti surgelati: merluzzo, platessa, limanda, fagiolini, minestrone, piselli, patate, spinaci, verdure miste, derrate per la produzione di diete speciali

Carne fresca nazionale: bovino, lonza di maiale, cosce di pollo, bocconcini di pollo, fesa di tacchino

Verdura fresca nazionale (in base alla disponibilità): insalata verde, insalata rossa, carote, finocchi, sedano, cipolla, limoni

Olio extra vergine d'oliva 100% italiano BIO per condimento a crudo

Prodotti biologici 100%: pasta, riso parboiled, uova pastorizzate, polpa di pomodoro, burro, farina bianca, farina di mais, legumi secchi, orzo perlato, latte ps uht, aceto di mele

Pane a ridotto contenuto di sale, una volta a settimana viene servito pane integrale e pane ai cereali. Per la preparazione degli alimenti viene utilizzato sale iodato

