

COMUNE DI OMEGNA
Menù primavera/estate 2025-2026
 Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria
In vigore dal 16/03/2026 (1^ settimana)



NO CARNE, NO PESCE.

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Verdure crude / Verdure cotte all'olio Pizza pomodoro e mozzarella ½ porz. formaggio (*)	Pasta (per infanzia) / Trofie (per primaria e secondaria) al pesto Formaggio (*) Insalata di pomodori	Pasta integrale al pomodoro Frittata / Tortino / Uova strapazzate Carote e piselli	Pasta al pomodoro e olive Polpette di verdure e formaggio / Formaggio (*) Fagiolini all'olio / in insalata
Martedì	Pasta integrale al pomodoro Legumi agli aromi Insalata di fagiolini / all'olio	Gnocchetti sardi (per infanzia) / Gnocchi di patate o Pasta integrale (per primaria e secondaria) al pomodoro Uova strapazzate/Frittata/Tortino Fagiolini all'olio / in insalata	Risotto allo zafferano Formaggio (*) Insalata di pomodori	Crema di verdure con orzo / farro (per infanzia) - Pasta / riso all'olio e Parmigiano Reggiano DOP (per primaria e secondaria) Legumi in umido/all'olio Patate e verdure all'olio
Mercoledì	Ravioli di magro al burro e salvia Polpette di legumi/legumi all'olio/in umido/uova strapazzate/frittata Erbette all'olio / Insalata di pomodori	Riso alle verdure / al pomodoro Polpette di legumi Carote all'olio / in insalata	Pasta al pesto Legumi agli aromi Insalata mista / di carote	Verdure e legumi in umido / all'olio / in insalata Lasagne con pomodoro e formaggio (*)
Giovedì	Crema di zucchine con orzo (per infanzia) - Pasta al ragù di verdure (per primaria e secondaria) Frittata Patate e carote al forno	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Formaggio (*) Insalata verde	Verdure crude / Verdure cotte all'olio Pizza con pomodoro e mozzarella ½ porz. formaggio (*)	Risotto alla parmigiana Legumi agli aromi Zucchine all'olio
Venerdì	Risotto al pomodoro Formaggio (*) Insalata mista	Passato di verdure e legumi con pasta (per infanzia) – Pasta con pomodoro e piselli (per primaria e secondaria) Legumi all'olio/in umido Zucchine trifolate	Crema di patate e pasta (per infanzia) - Pasta al pomodoro (per primaria e secondaria) Legumi agli aromi Erbette saltate con olio	Pasta allo zafferano / all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Uova strapazzate/Frittata/Tortino Insalata di pomodori / verde

Il pranzo viene completato con **pane comune / integrale** e **frutta fresca di stagione** (è consigliabile anticipare quest'ultima nello spuntino di metà mattina).

1 volta / settimana, preferibilmente in presenza di piatto unico o di primo piatto semplice, la frutta può essere sostituita con yogurt alla frutta o con un dolce semplice tipo: budino, torta margherita, torta allo yogurt, crostata di frutta o marmellata, ecc.

(*) Tipologie di formaggio: ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, caciotta fresca, toma (tipo Crodo, ecc.), parmigiano reggiano, ecc.

In questa mensa viene servita acqua potabile trattata naturale.

Per le preparazioni e i condimenti viene usato olio extravergine d'oliva.

Si raccomanda:

- ✓ La diminuzione dell'utilizzo di sale nella preparazione dei pasti
- ✓ L'utilizzo esclusivo di sale iodato

Menù primavera – estate rev.0 del 10/07/2024 (approvato ASL) Dieta rev.2 del 09/03/2026 **IN GRIGIO LE GIORNATE CHE SI DIFFERENZIANO DAL MENU' STANDARD**