

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



NO LATTE IN FORMA LIQUIDA. Il consumo di tutti i latticini (burro, yogurt, formaggi freschi e stagionati) e preparazioni contenenti latte è ammesso.

	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 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 Bovino adulto macinato / arrosto Insalata di fagiolini / all'olio	Gnocchetti sardi (per infanzia) / Gnocchi di patate o Pasta integrale (per primaria e secondaria) al pomodoro Uova strapazzate Fagiolini all'olio / in insalata	Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino Insalata di pomodori	Crema di verdure con orzo / farro (per infanzia) - Pasta / riso all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Pollo al forno 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 Bovino adulto al forno Carote all'olio / in insalata	Pasta al pesto Lonza arrosto Insalata mista / di carote	Verdure e legumi in umido / all'olio / in insalata Lasagne con ragù di carne
Giovedì	Crema di zucchini con orzo (per infanzia) - Pasta al ragù di verdure Tacchino al forno / Scaloppine Patate e carote al forno	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Pollo impanato Insalata verde	Verdure crude / Verdure cotte all'olio Pizza con pomodoro e mozzarella ½ porz. formaggio (*)	Risotto alla parmigiana Pesce (^) gratinato / al limone / all'olio / al forno Zucchini all'olio
Venerdì	Risotto al pomodoro Pesce (^) impanato al forno Insalata mista	Passato di verdure e legumi con pasta (per infanzia) / Pasta con pomodoro e piselli Pesce (^) gratinato / al limone / all'olio / al forno Zucchini trifolate	Crema di patate e pasta (per infanzia) / Pasta al pomodoro Pesce (^) agli aromi / al pomodoro / impanato / al forno 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. **NO LATTE IN FORMA LIQUIDA.**

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

(^) Tipologie di pesce: platessa, sogliola, palombo, nasello o merluzzo, cernia, pesce S. Pietro, pesce spada, trancio di tonno, 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