



**Città di Lodi Vecchio**  
Provincia di Lodi

**Tabella dietetica primavera estate 2026**  
per scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria I° grado

**NO GLUTINE**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
<b>1° SETT.</b>					
30/03 - 03/04	Insalata mista	<b>Gnocchi s/g al pomodoro**</b>	Pasta s/g all'olio**	<b>Pasta s/g ai formaggi</b>	Riso** giallo
27/04 - 01/05	Pizza margherita s/g	Plattessa gratinata s/g	Pollo picasso (olive e pomodoro**)	Frittata**	<b>Crocchette di verdure e piselli** s/g</b>
25/05 - 29/05	Pane s/g	Piselli	Carote cotte**	Pomodori** e mais	Fagiolini
22/06 - 26/06	Mousse di frutta/frutta di stagione	Pane s/g	Pane s/g	Pane s/g	Pane s/g
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
<b>2° SETT.</b>					
06/04 - 10/04	Pasta s/g al pesto di broccoli	<b>Riso** con piselli**</b>	<b>Pasta s/g al pomodoro** e ricotta</b>	<b>Insalata di pasta s/g (pom, tonno, mozzarella)</b>	Pasta s/g all'olio**
04/05 - 08/05	Asiago	Merluzzo picasso	Frittata con verdure**	1/2 porzione <b>Crocchette di piselli**e</b>	Hamburger di manzo**/polpette di manzo materna
01/06 - 05/06	Carote julienne	Purè	Piselli	verdure s/g	Insalata
	Pane s/g	Pane s/g	Pane s/g	Fagiolini	Pane s/g
	Mousse di frutta/frutta di stagione	Frutta di stagione	Barretta di cioccolato	Pane s/g	Frutta di stagione
				Frutta di stagione	
<b>3° SETT.</b>					
13/04 - 17/04	<b>Lasagne s/g</b>	Pasta s/g al ragù di pesce	Risotto**parmigiana	Pasta**alla mimosa s/g	Pasta s/g alla norma (con melanzane**)
11/05 - 15/05	Mozzarella 1/2 porzione	Ovo strapazzato**1/2 porzione	Cotoletta di pollo s/g	Nuggets di pesce s/g	<b>Crocchette di verdure e piselli s/g</b>
08/06 - 12/06	Carote julienne**	Patate sabbiose s/g	Fagiolini**	Pomodori e mais	Insalata
	Pane s/g	Pane s/g	Pane s/g	Pane s/g	Pane s/g
	Mousse di frutta/frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Gelato
<b>4° SETT.</b>					
20/04 - 24/04	Pasta s/g al ragù	Riso**all'inglese	Pasta s/g al pesto di zucchine**e formaggio	Insalata di pasta s/g (pom, tonno, mozzarella)	Ravioli s/g di magro agli aromi
18/05 - 22/05	Ricotta mezza razione	<b>carne o pesce al forno</b>	Pollo gratinato s/g	1/2 porzione Crocchette di patate s/g	Merluzzo picasso
15/06 - 19/06	Insalata mista	Pomodori**	Carote julienne**	Fagiolini**	Piselli**
	Pane s/g	Pane s/g	Pane s/g	Pane s/g	Pane s/g
	Mousse di frutta/frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Biscotti s/g	Frutta di stagione

**NOTA BENE:**

- 1)I prodotti contrassegnati con il simbolo\*\* sono di origine biologica/ Gli altri alimenti seguiranno "criteri CAM" della ristorazione scolastica
- 2)Frutta fresca di stagione almeno 3 varietà nella settimana
- 3)La somministrazione di frutta/dolce potrebbe variare in base al grado di maturazione della frutta
- 4)Il pane fornito è a filiera corta e Km 0 a ridotto contenuto di sale (1,7% riferito alla farina) e viene somministrato dopo il primo piatto;
- 5)Unico condimento sarà: olio extra vergine di oliva di produzione biologica e sale iodato
- 7)Viene utilizzata acqua di rete
- 8)Il menù potrebbe subire, saltuariamente, delle modifiche
- 9)grammature in linea con il documento ATS "Mangiar sano a scuola"

**sodexo**  
Ogni giorno, un giorno migliore