



Città di Lodi Vecchio
Provincia di Lodi

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

NO LATTE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT.					
30/03 - 03/04	Insalata mista	Pasta al pomodoro**	Pasta** all'olio**	Pasta integrale** agli aromi	Riso** olio e zafferano
27/04 - 01/05	Pizza rossa	Platessa gratinata	Pollo picasso (olive e pomodoro**)	Frittata**no latte	Crocchette di verdure e fagioli** no formaggio
25/05 - 29/05	Pane integrale	Piselli	Carote cotte**	Pomodori** e mais	Fagiolini
22/06 - 26/06	Mousse di frutta/frutta di stagione	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
2° SETT.					
06/04 - 10/04	Pasta** al pesto di broccoli no formaggio	Riso** con cannellini**	Pasta integrale** al pomodoro**	Insalata di orzo (pom, tonno)	Pasta** all'olio**
04/05 - 08/05	carne/pesce al forno	Merluzzo picasso	Frittata no latte con verdure**	Crocchette di fagioli**e verdure no formaggio	Hamburger di manzo**/polpette di manzo materna
01/06 - 05/06	Carote julienne	Patate lesse	Piselli	Fagiolini	Insalata
	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane hamburger Elem/pane comune materno
	Mousse di frutta/frutta di stagione	Frutta di stagione	dolce no latte	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3° SETT.					
13/04 - 17/04	Pasta agli aromi	Pasta ** al ragù di pesce	Riso all'olio	Pasta**olio e zafferano	Pasta** pomodoro e melanzane**
11/05 - 15/05	carne o pesce al forno	Uovo strapazzato**1/2 porzione no latte	Cotoletta di pollo	Nuggets di pesce	Crocchette di verdure e ceci no formaggio
08/06 - 12/06	Carote julienne**	Patate sabbiose	Fagiolini**	Pomodori e mais	Insalata
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Mousse di frutta/frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Gelato no latte
4° SETT.					
20/04 - 24/04	Pasta** al ragù	Riso**all'inglese	Pasta**al pesto di zucchini**no formaggio	Insalata di farro (pom, tonno)	Pasta agli aromi
18/05 - 22/05	carne o pesce al forno	carne o pesce al forno	Pollo gratinato	Crocchette di patate no formaggio	Merluzzo picasso
15/06 - 19/06	Insalata mista	Pomodori**	Carote julienne**	Fagiolini**	Piselli**
	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Mousse di frutta/frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Biscotti no latte	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"