

CALENDARIO MENU INVERNALE ANNO 2025/26

NOVEMBRE

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

DICEMBRE

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				

GENNAIO

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	

FEBBRAIO

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	

MARZO

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					

APRILE

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
			1	2	3	4
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			

SETTIMANA 1 EVIDENZIATA IN GIALLO



MENU' AUTUNNO INVERNO 2025-26 CITTA' di RHO

SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA - In vigore dal 3 novembre con decorrenza dalla 1° settimana



sodexo

Comune
di Rho

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Pasta integrale al pomodoro Rotolo di frittata Verdure miste con olio evo Pane comune	Pasta all'ortolana Formaggio Insalata e mais Pane comune	Pasta integrale al pomodoro Formaggio Cavolfiori gratinati Pane integrale	Pasta all'olio EVO Uova strapazzate Coste all'olio aromatizzato Pane comune
Martedì	Insalata mista Mozzarella ½ porzione Pizza margherita Grissini Menu del mercoledì per infanzie	Dadolata di carote saltate Bruscitt di manzo Polenta Pane integrale	Risotto zucca e salvia Rotolo di frittata Finocchi cotti al vapore (infanzia) Finocchi crudi (primaria) Pane comune	Lasagne alla bolognese * o Pasta gratinata * Formaggio ½ porzione Insalata mista Pane integrale
Mercoledì	Pasta al pesto Fileté di merluzzo panato Carote cotte (infanzie) Carote grattugiate (primarie) Pane comune Menu pizza per infanzie	Pasta alla mimosa Rotolo di frittata alle verdure Broccoletti al vapore Pane comune	Pasta all'olio EVO Straccetti di tacchino * Cotoletta di lonza * Verdure miste con olio evo Pane multicereali	Risotto allo zafferano Burger di trota * Filetto di merluzzo gratinato * Fagiolini all'olio evo Pane comune
Giovedì	Risotto alla parmigiana Bocconcini di pollo (infanzia) Cosce di pollo (primaria) Fagiolini all'olio evo Pane integrale	Risotto alle barbabietole Lenticchie in umido * Tortino di verdure e legumi * Purea di patate Pane comune	Passato di verdura con farro Filetto di platessa panata Patate al forno Pane comune	Cous cous Bocconcini di pollo in salsa alla curcuma Purea invernale Pane multicereali
Venerdì	Crema di legumi con crostini Formaggio ½ porzione Patate al forno Pane comune	Ravioli di magro olio e salvia Cubetti di merluzzo panati Spinaci gratinati Pane multicereali	Pasta ai formaggi Pancake di ceci Insalata verde Pane comune	Pasta e fagioli Tortino di verdure Carote al vapore (infanzie) Carote grattugiate (primarie) Pane comune

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

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

Prodotti biologici 100%: pasta, riso parboiled, uova pastorizzate, yogurt, polpa di pomodoro, farina bianca, farina di mais, legumi secchi, orzo e farro, 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

Prodotti surgelati: merluzzo, platessa, burger di trota, 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

I piatti contrassegnati da asterisco avranno una rotazione mensile





MENU' AUTUNNO INVERNO 2024-25 - CITTA' di RHO

SCUOLA SECONDARIA

In vigore dal giorno 4 novembre con decorrenza dalla 1° settimana



	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo Fagiolini all'olio evo Pane comune	Pasta all'ortolana Bocconcini di pollo panati Insalata e mais Pane comune	Risotto zucca e salvia Fileté di merluzzo panato * Burger di trota * Cavolfiori gratinati Pane comune	Pasta pomodoro e basilico Uova strapazzate Patate al forno Pane comune
Mercoledì	Insalata mista Mozzarella ½ porzione Pizza margherita Grissini	Pasta alla mimosa Rotolo di frittata Broccoletti al vapore Pane comune	Pasta all'olio evo Straccetti di tacchino * Cotoletta di lonza * Verdure miste con olio evo Pane integrale	Pasta gratinata * Lasagne alla bolognese * Formaggio ½ razione Insalata mista Pane comune

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

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

Prodotti biologici 100%: pasta, riso parboiled, uova pastorizzate, yogurt, polpa di pomodoro, farina bianca, farina di mais, legumi secchi, orzo e farro, 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

Prodotti surgelati: merluzzo, platessa, burger di trota, 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

I piatti contrassegnati da asterisco avranno una rotazione mensile

