



All. A/4 Menu' Stagionali

COMUNE DI VIGNATE

CONCESSIONE RISTORAZIONE SCOLASTICA 2019- 2022

MENU ESTIVO 2018

ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado

in vigore dal 28/05/2017 al 21/09/2017 - Approvato dalla Commissione Mensa il 10/05/2017

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Pasta pomodoro e basilico Frittatina Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca	Risotto allo zafferano Pollo alle erbe Pomodori Pane bio* Frutta fresca	Tris di cereali al pomodoro (riso, farro, orzo) Mozzarella Insalata mista Pane bio Frutta fresca	Pasta aglio e olio Piselli Brasati Carote alla julienne Pane bio Frutta fresca	Fusilli alle melanzane e pomodoro Platessa al forno Fagiolini Pane bio Frutta fresca
2a Settimana	Pasta all'olio Frittatina Carote Pane bio Frutta fresca	Pasta integrale alla rustica fredda (con olive e pomodoro) Cotoletta di tacchino impanata Fagiolini al vapore Pane bio Frutta fresca	Insalata mista Pizza margherita Pane bio Gelato	Risotto alla paesana (con: carote, zucchine, piselli) Hamburger di legumi (fatti dal cuoco) Zucchine fresche al forno Pane bio Frutta fresca	Patate lesse Crocchette di merluzzo fatte dal cuoco Pomodori Pane bio Frutta fresca
3a Settimana	Insalata d'orzo freddo con verdure fresche (pomodoro, zucchine, olive) Mozzarella Carote julienne Pane bio Frutta fresca	Pasta al pesto fatto dal cuoco Piselli brasati Pomodori Pane bio Frutta fresca	Insalata mista Pasta integrale al ragu' di manzo Pane bio Frutta fresca	Verdure fresche in pinzimonio Pasta con pomodoro e basilico Frittata alle verdure Pane bio Frutta fresca	Riso bianco all'olio Spada gratinato Fagiolini Pane bio Frutta fresca
4a Settimana	Pasta integrale al pesto di zucchine fresche Frittatina Fagiolini al vapore Pane bio Frutta fresca	Risotto alla milanese Hamburger di pollo fatti dal cuoco carne fresca Erbe Pane bio Frutta fresca	Verdure crude in pinzimonio Pizza margherita Pane bio Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Sformato di legumi fatto dal cuoco Insalata mista Pane bio Frutta fresca	Pasta al ragu di verdure Filetto di platessa dorato Carote rapè Pane bio Frutta fresca

*1 volta al mese verrà somministrato pane integrale

Note:

Prodotti da Agricoltura Biologica: pasta, legumi secchi (orzo, riso, farro, fagioli), yogurt, olio extravergine di oliva, aceto di mele, pomodoro in scatola, uova, succhi di frutta, verdura fresca.
Carne fresca di manzo/pollo/suino di origine italiana. Il sale è iodato. Il pane è a basso contenuto di sodio e viene consumato laddove è possibile con il secondo piatto.

Torta a fine mese per festeggiare i compleanni. La frutta è distribuita sempre a metà mattina (la varietà è almeno di tre tipi differenti) ed è sostituita solo 2 volte al mese dallo yogurt. Le grammature rispettano linee guida ATS.
TUTTE LE PIETANZE VENGONO PREPARATE PRESSO IL CENTRO COTTURA DEL REFETTORIO SCOLASTICO. Per ulteriori informazioni sul servizio consultare il sito www.coniuge.vignate.nu.it/servizi/storazione-scolastica

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".

MENÙ PRIMAVERILE

SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA 1° GRADO - A.S. 2017/2018

IN VIGORE DAL 19 MARZO AL 15 MAGGIO 2018 APPROVATO IN COMMISSIONE IL 22 FEBBRAIO 2018



Comune di Vignate

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	PASTA POMODORO E BESCIAAMELLA PISELLI ZUCCHINE GRATINATE PANE BIO FRUTTA FRESCA BIO	PASTA AGLIO E OLIO FRITTATA DI VERDURE INSALATA E POMODORI PANE BIO FRUTTA FRESCA BIO	INSALATA DI FINOCCHI PIZZA MARGHERITA PANE BIO FRUTTA FRESCA BIO	RISOTTO AGLI ASPAGI SCALOPPINI DI POLLO AL LIMONE TRIS DI VERDURE FRESCHE PANE BIO FRUTTA FRESCA BIO	PASTA ALLE ZUCCHINE CROCCHETTE DI PESCE RADICCHIO E MAIS PANE BIO FRUTTA FRESCA BIO
2° SETTIMANA	PASTA ALLA NORMA (POMODORO E MELANZANE) MOZZARELLA TRIS DI VERDURE FRESCHE PANE BIO FRUTTA FRESCA BIO	PASTA INTEGRALE AL POMODORO FILETTO DI PLATESSA AGLI AROMI CAROTE RAPE PANE BIO FRUTTA FRESCA BIO	RISOTTO PRIMAVERA (CAROTINE, ZUCCHINE, PISELLI) HAMBURGER DI TACCHINO ERBETTE AL VAPORE PANE BIO FRUTTA FRESCA BIO	PASTA AL PESTO CICI E PATATE INSALATA PANE BIO FRUTTA FRESCA BIO	CREMA DI CAROTE CON ORZO PESCE SPADA GRATINATO FAGIOLINI AL VAPORE PANE BIO FRUTTA FRESCA BIO
3° SETTIMANA	PASTA AL PESTO E FAGIOLINI FRITTATA INSALATA PANE BIO FRUTTA FRESCA BIO	PASTA ALLE ZUCCHINE COTOLETTA DI TACCHINO ALLA MILANESE ERBETTE PANE BIO FRUTTA FRESCA BIO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO RAGÙ DI LENTICCHIE CAROTE PANE BIO FRUTTA FRESCA BIO	PASTA AGLIO E OLIO PLATESSA AL FORNO POMODORI PANE BIO FRUTTA FRESCA BIO	INSALATA MISTA PIZZA MARGHERITA PANE BIO FRUTTA FRESCA BIO
4° SETTIMANA	RAVIOLI DI MAGRO OLIO E AROMI MEZZA PORZIONE DI PRIMO SALE CAROTE PANE BIO FRUTTA FRESCA BIO	RISOTTO AI CARCIOFI POLLO AL FORNO INSALATA MISTA PANE BIO FRUTTA FRESCA BIO	SPINACI AL FORNO LASAGNE AL FORNO RAGÙ CON MANZO PANE BIO FRUTTA FRESCA BIO	CREMA DI LEGUMI CON ORZO CROCCHETTE DI PATATE PREPARATE DAL CUOCO FAGIOLINI AL VAPORE PANE BIO, FRUTTA FRESCA BIO	PASTA INTEGRALE AL POMODORO FILETTI DI MERLUZZO GRATINATI TRIS DI VERDURE PANE BIO FRUTTA FRESCA BIO

NOTE: Prodotti da Agricoltura Biologica: pasta, legumi secchi (orzo, riso, farro, fagioli), yogurt, olio extravergine di oliva, aceto di mele, pomodoro in scatola, uova, succhi di frutta, verdura fresca.

Carne fresca di manzo/pollo/maiale di origine italiana. Il sale è iodato. Il pane è a basso contenuto di sodio e viene consumato laddove è possibile con il secondo piatto. Il budino è fatto dal cuoco, non verrà servito al mattino ma sarà somministrato dopo pranzo.

Torta a fine mese per festeggiare i compleanni. La frutta è distribuita sempre a metà mattina (la varietà è almeno di tre tipi differenti) ed è sostituita solo 2 volte al mese dallo yogurt. Le grammature rispettano linee guida ATS.

TUTTE LE PIETANZE VENGONO PREPARATE PRESSO IL CENTRO COTTURA DEL REFETTORIO SCOLASTICO. Per ulteriori informazioni sul servizio consultare il sito www.comune.vignate.mi.it/servizi/ristorazione-scolastica.

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti al menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti.

mollicchi e lupini (Allergato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti o come tracce derivanti da cross contamination sito/préso. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".

MENU AUTUNNALE

TUTTE LE PIETANZE VENGONO PREPARATE PRESSO IL CENTRO COTTURA DEL REFETTORIO SCOLASTICO

ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado

in vigore dal 01/10/2017 al 22/12/2017 - Approvato dalla commissione 06/07/2017

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pomodoro e basilico Piselli brasati Carote julienne Pane bio Frutta fresca	Riso e prezzemolo Pollo al forno Tris di verdure al vapore Pane bio Frutta fresca	Insalata e mais *Pizza margherita Budino al cacao (preparato dal cuoco) Pane bio	Passato di verdura con orzo Polpette di tacchino (fatte dal cuoco) Finocchi in insalata Pane bio Frutta fresca	Pasta verdure Pesce spada impanato Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca
Risotto allo zafferano Pormaggio primo sale Fagiolini al vapore Pane bio Frutta fresca	Polenta con ragù di vitellone Finocchi Pane bio Frutta fresca	Pasta al pesto Frittata verdure insalata mista Pane bio Yogurt bio alla frutta	Crema di legumi con pasta Crocchette di patate(fatte dal cuoco) Carote a julienne Pane bio Frutta fresca	Pasta crema di broccoli Filetto di platessa al forno Spinaci all' olio Pane bio Frutta fresca
Pasta con zucchine Frittata Fagiolini e carotine Pane bio Frutta fresca	Pasta aglio e olio Arrosto di tacchino all'arancia Insalata mista Pane bio Frutta fresca	Riso al pomodoro Hamburger di legumi (fatti dal cuoco) Spinaci Pane bio Frutta fresca	Passato di verdura con orzo Platessa impanata Carote julienne Pane Frutta fresca	Finocchi crudi *Pizza margherita Pane bio Frutta fresca
Ravioli ricotta e spinaci agli aromi 1 2 porzione di Formaggio asiago (d.o.p.) Carote julienne Pane bio Frutta fresca	Pasta al pomodoro Scaloppina di pollo Tris di verdure al vapore Pane bio Frutta fresca	Insalata mista Lasagne alla bolognese con ragù di manzo Pane bio Frutta fresca	Pasta e fagioli Patate al forno Finocchi crudi Pane bio Frutta fresca	Riso all'olio extra vergine Filetti di merluzzo gratinato con olive Fagiolini Pane bio Frutta fresca

4a Settimana 3a Settimana 2a Settimana 1a Settimana

Note:

Prodotti da Agricoltura Biologica: pasta, legumi secchi (orzo, riso, farro, fagioli), yogurt, olio extravergine di oliva, aceto di mele, pomodoro in scatola, uova, succhi di frutta, verdura fresca.
Carne fresca di manzo/pollo/suino di origine italiana. Sale iodato, pane a basso contenuto di sodio. Prosciutto cotto senza polifosfati Il budino, fatto dal cuoco, non verrà servito al mattino ma sarà somministrato dopo pranzo. Torta a fine mese per festeggiare i compleanni. La frutta potrebbe essere sostituita al max 2 volte al mese dallo yogurt. **TUTTE LE PIETANZE VENGONO PREPARATE PRESSO IL CENTRO COTTURA DEL REFETTORIO SCOLASTICO.** Per ulteriori informazioni sul servizio consultare il sito www.comune.vignate.mi.it/servizi/ristorazione-scolastica

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".



MENU INVERNALE

ANNO SCOLASTICO 2018/2019 - Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado

in vigore dal 22/12/2018 al 17/03/2019 - Approvato da commissione mensa il 23/11/2018

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Crema di verdure con orzo Frittata alle verdure Finocchi grattugiati Pane bio Frutta fresca bio	Riso alla zucca Fesa di tacchino arrosto tris di verdure cotte Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale al pomodoro Platessa dorata Fagiolini Pane bio Yogurt bio	Pasta agli aromi Ragù di lenticchie Carote Pane bio Frutta fresca bio	Pasta al pesto fatto in casa Merluzzo gratinato Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca bio
2a Settimana	Risotto agli asparagi Bocconcini di mozzarella Carote julienne al limone Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale allo zafferano Coscette di pollo arrosto Spinaci aromatizzati all'olio Pane bio Frutta fresca bio	Finocchi crudi Lasagne alla bolognese Pane bio Frutta fresca bio	Pasta al pesto fatto in casa Crocchetta di legumi Insalata Pane bio Frutta fresca bio	Minestra di verdure con orzo Pesce spada dorè Fagiolini Pane bio Frutta fresca bio
3a Settimana	Pasta pomodoro e piselli Fagiolini al forno Pane bio Frutta fresca bio	Risotto allo zafferano Cotoletta di tacchino Zucchine al vapore Pane bio Frutta fresca bio	Insalata e carote Pizza margherita Pane bio Yogurt bio	Crema di carote con pasta integrale Polpette di pollo tris di verdure cotte Pane bio Frutta fresca bio	Pasta ai broccoli Platessa alla fiorentina Spinaci aromatizzati Pane bio Frutta fresca
4a Settimana	Pasta al pomodoro Frittata di zucchine Carote julienne Pane bio Frutta fresca bio	Insalata di finocchi Polenta Brasato di manzo Pane bio	Pasta integrale all'olio extravergine Fesa di tacchino arrosto Fagiolini Pane bio Frutta fresca bio	Crema di legumi mista Crocchette patate dello cheff zucchine al forno Pane bio Frutta fresca bio	Risotto alla parmigiana* Merluzzo pomodoro e olive* Insalata Pane bio Frutta fresca bio n.b.* per le materne sarà proposto in via sperimentale piatto unico con riso e pesce insieme

Note: Prodotti da Agricoltura Biologica: pasta, legumi secchi (orzo, riso, farro, fagioli), yogurt, olio extravergine di oliva (utilizzato come unico condimento), aceto di mele, pomodoro in scatola, uova, succhi di frutta, verdura fresca.

Carne fresca di manzo/pollo/suino di origine italiana. Il sale è iodato. Il pane è a basso contenuto di sodio e viene consumato laddove è possibile con il secondo piatto. Lo yogurt biologico verrà servito al mattino.

Torta a fine mese per festeggiare i compleanni. La frutta è distribuita sempre a metà mattina (la varietà è almeno di tre tipi differenti) ed è sostituita solo 2 volte al mese dallo yogurt

Le grammature rispettano il documento Ats "Mangiar sano a scuola"

TUTTE LE PIETANZE VENGONO PREPARATE PRESSO IL CENTRO COTTURA DEL REFETTORIO SCOLASTICO. Per ulteriori informazioni sul servizio consultare il sito www.comune.vignate.mi.it/servizi/ristorazione-scolastica

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".

ASILO NIDO di VIGNATE
per bambini 5 - 12 mesi

Giorno	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
LUNEDI	semolino con verdure	pappa di cereali con patate	semolino con verdure	crema d'orzo
	Omogeneizzato di formaggio	Omogeneizzato di formaggio	Omogeneizzato di formaggio o ricotta	omogeneizzato di formaggio
	frutta fresca o omogeneizzato	frutta fresca o omogeneizzato	frutta fresca o omogeneizzato	frutta fresca o omogeneizzato
	pane	pane	pane	pane
MARTEDI	pastina con patata	Pastina con carote	pastina con zucchine	Pastina con verdure
	Omogeneizzato di manzo	Omogeneizzato di pesce	Omogeneizzato di pollo	omogeneizzato di manzo
	frutta fresca o omogeneizzato	frutta fresca o omogeneizzato	frutta fresca o omogeneizzato	frutta fresca o omogeneizzato
	pane	pane	pane	pane
MERCOLEDI	crema di multicereali con verdure	Pastina con verdure	pastina con patate	minestrina di patate e carote
	Omogeneizzato di pesce	Pollo Omogeneizzato	Omogeneizzato di formaggio o robiola	Omogeneizzato di agnello
	frutta fresca o omogeneizzato	frutta fresca o omogeneizzato	frutta fresca o omogeneizzato	frutta fresca o omogeneizzato
	pane	pane	pane	pane
GIOVEDI	pastina con carote	crema di riso con zucchine	Pastina con verdure	Pastina con verdure
	Omogeneizzato di pollo	Omogeneizzato di formaggio o ricotta	Omogeneizzato di tacchino	Omogeneizzato di pesce
	frutta fresca o omogeneizzato	frutta fresca o omogeneizzato	frutta fresca o omogeneizzato	frutta fresca o omogeneizzato
	pane	pane	pane	pane
VENERDI	minestrina di zucchine e patate	pastina con verdure	crema di multicereali con carote	crema di riso con zucchine
	tacchino omogeneizzato	Omogeneizzato di vitello	Omogeneizzato di pesce	Omogeneizzato di coniglio
	frutta fresca o omogeneizzato	frutta fresca o omogeneizzato	frutta fresca o omogeneizzato	frutta fresca o omogeneizzato
	pane	pane	pane	pane

N.b.: *** Per i bambini in fase di svezzamento gli alimenti da inserire verranno concordati con la cuoca.
*** Il tutto verrà somministrato sotto forma di un'unica pappa.
*** Il pesce omogeneizzato o fresco verrà introdotto nel menù dal mese di gennaio.



MENU'ASILO NIDO ESTIVO 2018

Comune di

In vigore dal 28/05/2018 al 21/09/2018 SALA DIVEZZINI E DIVEZZI

OGNI GIORNO VERRA' SERVITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PER LO SPUNTINO DEL MATTINO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Risotto allo zafferano Frittatina Zucchine al forno Pane bio Merenda: frutta fresca a pezzi	Pasta pomodoro e basilico Pollo alle erbe Insalata mista Pane bio Merenda: thè con torta della cuoca	Risotto al ragu' di pesce (pomodoro, nasello) Carote julienne Pane bio Merenda: budino preparato dalla cuoca	Pasta al pesto Crocchette di legumi fatte dalla cuoca Pomodori Pane bio Merenda: gelato fior di latte	Pasta al ragu' vegetale Platessa al forno Fagiolini Pane bio Merenda: yogurt e biscotti
2a Settimana	Pasta al pomodoro e piselli fredda Patate al forno Carote julienne Pane bio Merenda: frutta fresca a pezzi	Risotto alle zucchine Platessa al limone Erbette Pane bio Merenda: thè con torta della cuoca	Pastina/Pizza Mozzarella Insalata mista Pane bio Merenda: frutta fresca e cracker	Crema di verdura con orzo Scaloppina di tacchino Fagiolini al vapore Pane bio Merenda: thè con biscotti secchi	Risotto alle verdure Filetti merluzzo al forno Pomodoro Pane bio Merenda: yogurt e biscotti
3a Settimana	Pasta al pesto fatto dalla cuoca Primo sale Carote julienne Pane bio Merenda: frutta fresca a pezzi	Orzotto con le zucchine Fesa di tacchino al forno Pomodori Pane bio Merenda: thè con torta della cuoca	Pasta al pomodoro Crocchette di lenticchie (preparate dalla cuoca) Insalata mista Pane bio Merenda: frutta fresca e cracker	Pasta al ragu' vegetale Frittata alle verdure Zucchine fresche al forno Pane bio Merenda: thè con biscotti secchi	Risotto alla parmigiana Pesce spada dorato Fagiolini Pane bio Merenda: yogurt e biscotti
4a Settimana	Risotto alla milanese Frittatina Pomodori e insalata Pane bio Merenda: frutta fresca a pezzi	Pasta al pesto di zucchine fresche Hamburger di pollo preparati dalla cuoca Erbette Pane bio Merenda: thè con torta della cuoca	Insalata di riso freddo con verdure Mozzarella Fagiolini Pane bio Merenda: frutta fresca e cracker	Pasta al pomodoro Crocchette di lenticchie (preparate dalla cuoca) Insalata mista Pane bio Merenda: thè con biscotti secchi	Pasta al ragu' di verdure Merluzzo al pomodoro Carote rapè Pane bio Merenda: yogurt e biscotti

Note:

Prodotti da Agricoltura Biologica: pasta, legumi secchi (orzo, riso, farro, fagioli), yogurt, olio extravergine di oliva, aceto di mele, pomodoro in scatola, uova, succhi di frutta, verdura fresca.

Carne fresca di manzo/pollo/suino di origine italiana, il sale è iodato. Il pane è a basso contenuto di sodio e viene consumato laddove è possibile con il secondo piatto.

Torta a fine mese per festeggiare i compleanni. La frutta è distribuita sempre a metà mattina (la varietà è almeno di tre tipi differenti, mela, pera, banana, arancia spremuta fino ad esaurimento).

TUTTE LE PIETANZE VENGONO PREPARATE PRESSO LA CUCINA DEL NIDO. Per ulteriori informazioni sul servizio consultare il sito www.comune.vignate.mi.it/servizi/ristorazione-scolastica. Le grammature rispettano linee guida ATS di pappa al nido.

FINO AI 12 MESI NON SARA' AGGIUNTO SALE. A NESSUNA PREPARAZIONE, NELLE CROCCHETTE, POLPETTE O SFORNATI NON VERRA' AGGIUNTO FORMAGGIO. NON VERRA' AGGIUNTO NEMMENO NEI PRIMI PIATTI

*Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, sodio, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti,

moluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società.



ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - Nido dai 12 ai 36 mesi

In vigore da 01/10/2017 - Approvato da commissione il 30/06/2016

	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
	Pastina di verdura con orzo Primo sale Finocchi crudi Pane Frutta fresca metà mattina merenda:yogurt alla frutta e cereali	Pastina in brodo Tacchino arrosto Tris di verdure Pane Frutta fresca metà mattina merenda: thè e pane e marmellata	Ravioli di magro Crocchette di patate (preparate dalla cuoca) Carote al limone Pane Frutta fresca metà mattina merenda:Creakers con frutta	Polenta con "bruscut" di manzo Zucchine al forno Pane Frutta fresca metà mattina merenda:torta con thè	Risotto alla milanese Merluzzo in umido Fagiolini Pane Frutta fresca metà mattina merenda:yogurt con biscotti
2a Settimana	Chicche di patate al pomodoro Frittata di spinaci Carote al limone Pane Frutta fresca metà mattina merenda:yogurt alla frutta e cereali	Pasta agli aromi Polpette di pollo(prepar. cuoca) Purè di spinaci Pane Frutta fresca metà mattina merenda: thè e pane e marmellata	Finocchi e carote al vapore Lasagna alla bolognese Pane Frutta fresca metà mattina merenda:Creakers con frutta	Pasta al pesto Tortino di uova verdura e ricotta Insalata Pane Frutta fresca metà mattina merenda:torta con thè	Crema di carote con pastina Merluzzo dorato Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca metà mattina merenda:yogurt con biscotti
	Pasta all'olio Piselli Finocchi crudi Pane Frutta fresca metà mattina merenda:yogurt alla frutta e cereali	Risotto alla zafferano Tacchino arrosto Zucchine al vapore Pane Frutta fresca metà mattina merenda: thè e pane e marmellata	Minestrina(Xmezzani-piccoli) Mozzarella(Xmezzani-piccoli) Pizza margherita (x i grandi) Fagiolini Pane Frutta fresca metà mattina merenda:creakers con frutta	Pasta al pomodoro Frittata alle zucchine Tris di verdure Pane Frutta fresca metà mattina merenda:torta con thè	Minestra di verdura con orzo Polpette di merluzzo Purè di erbe Frutta fresca metà mattina merenda:yogurt con biscotti
4a Settimana	Pasta al pomodoro e lenticchie Zucchine al forno Pane Frutta fresca metà mattina merenda:yogurt alla frutta e cereali	Risotto alla parmigiana Polpette di pollo(prepar. Cuoca) Insalata mista Pane Frutta fresca metà mattina merenda: thè e pane e marmellata	Finocchi e carote al vapore Pasta con ragù manzo e besciamella Pane Frutta fresca metà mattina merenda:creakers con frutta	Crema di legumi con pastina Crocchette di patate Fagiolini Pane Frutta fresca metà mattina merenda:torta con thè	Pasta al ragù di verdure Merluzzo al pomodoro Carote rapè Pane Frutta fresca metà mattina merenda:yogurt con biscotti

Note: Prodotti da Agricoltura Biologica: pasta, legumi secchi (orzo, riso, farro, fagioli), yogurt, olio extravergine di oliva, aceto di mele, pomodoro in scatola, uova, succhi di frutta, verdura fresca.

Carne fresca di manzo/pollosuino di origine italiana. Il sale è iodato. Il pane è a basso contenuto di sodio e viene consumato laddove è possibile con il secondo piatto. Il budino è fatto dal cuoco, non verrà servito al mattino ma sarà somministrato dopo pranzo.

Torta a fine mese per festeggiare i compleanni. La frutta è distribuita sempre a metà mattina (la varietà è almeno di tre tipi differenti) ed è sostituita solo 2 volte al mese dallo yogurt. Le granature rispettano il capitolato vigente.

TUTTE LE PIETANZE VENGONO PREPARATE PRESSO LA CUCINA DEL NIDO. Per ulteriori informazioni sul servizio consultare il sito www.comune.vignate.mi.it/servizi/ristorazione-scolastica

RINO AI 12 MESI NON SARA' AGGIUNTO SALE A NESSUNA PREPARAZIONE.

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti,

molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".