



MENU INVERNALE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020 - Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado

in vigore dal 22/12/2019 al 20/03/2020 - Approvato da commissione mensa il 23/11/2018

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Crema di verdure con orzo Frittata alle verdure Finocchi grattuggiati 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 Polpetta di merluzzo Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca bio
2a Settimana	Tris di cereali al pomodoro 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 Piselli brasati 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 pastina 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 Frutta fresca bio	Pasta integrale all' olio extravergina 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 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,

Verdura gelo, farina bianca e gialla, latte fresco, Formaggi freschi D.O.P, salumi I.G.P, cacao eco solidale, carne di pollo/tacchino e suino di origine italiana

Carne fresca di manzo 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”.