

MENU ESTIVO

ANNO SCOLASTICO 2022/2023 - Comune di Vignate- CENTRI ESTIVI Approvato dalla Commissione Mensa il 4 /05/2023

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Pizza margherita Carote alla julienne Budino al cioccolato Frutta fresca	Fusilli zucchine e curcuma Pollo alle erbe Pomodori Pane bio Frutta fresca	Tris di cereali al pomodoro (riso, farro, orzo) Mozzarella Insalata mista Pane integrale Frutta fresca	Pasta pomodoro e melanzane Frittatina Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Polpette di merluzzo fatte dalla cuoca Fagiolini Pane bio Frutta fresca
2a settimana	Risotto allo zafferano Formaggio fresco Pomodori Pane integrale Frutta fresca	Pasta alla rustica fredda (con olive e pomodoro) Cotoletta di tacchino impanata Insalata mista Pane bio Frutta fresca	Carote julienne Pizza margherita Gelato	Pasta all'olio e grana Hamburger con piselli e verdure (fatti dal cuoco) Zucchine fresche al forno Pane bio Frutta fresca	Pasta olio e basilico Fettuccine di totano al forno Fagiolini Pane bio Frutta fresca
3a settimana	Riso al pesto di zucchine Mozzarella Carote julienne Pane bio Frutta fresca	Pasta estiva alle verdure Bocconcini di pollo Insalata Pane integrale Frutta fresca	Tris di verdure fresche Pasta al ragù di manzo Pane bio Frutta fresca	Fagiolini Pizza margherita Frutta fresca	Riso bianco all'olio Polpette di merluzzo fatte dal cuoco Pomodori Pane bio Frutta fresca
4a settimana	Pasta integrale al pesto di zucchine fresche Frittatina Carote a rondelle Pane bio Frutta fresca	Risotto alla milanese Hamburger di pollo fatti dal cuoco di carne fresca Cavolo cappuccio bianco e viola Pane bio Frutta fresca	Pomodori Pizza margherita Frutta fresca	Pasta all' olio extravergine Sformato di legumi fatto dal cuoco Insalata mista Pane integrale Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Filetè di merluzzo dorato Fagiolini Pane bio Frutta fresca

Note: Prodotti da Agricoltura Biologica: Pasta, legumi secchi, (orzo, riso, farro, fagioli), yogurt, **olio extra vergine di oliva (utilizzato come unico condimento)**, aceto di mele, pomodoro in scatola, uova, succhi di frutta, verdura fresca, frutta fresca, verdura gelo, farina bianca e gialla, latte fresco, carne fresca di manzo, pollo, tacchino., i prodotti utilizzati sono di origine italiana ad eccezione di verdure gelo, pesce, fagioli borlotti, pesce. Le arance a Lotta Integrata, banane equo solidale, Formaggi freschi D.O.P., cacao equo solidale.

Il sale è iodato. Il pane è a basso contenuto di sodio e viene consumato laddove è possibile con il secondo piatto. Torta fatta dal cuoco a fine mese verrà data per festeggiare i compleanni. La frutta fresca verrà servita a metà mattina (sarà almeno di tre varietà) * 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.

DIETISTA ELIOR