

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Pasta al pesto Piselli brasati/ Nuggets* Carote cotte Pane bio Frutta fresca	Fusilli zucchine e curcuma Pollo alle erbe Pomodori Pane bio Frutta fresca	Tris di cereali allo zafferano (riso, farro, orzo) Mozzarella Insalata mista Pane bio Frutta fresca	Pasta pomodoro e melanzane Uova strapazzate Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca	Pasta olio e grana Polpette di merluzzo fatte dalla cuoca Fagiolini Pane bio Frutta fresca
2a settimana	Risotto allo zafferano Formaggio fresco Carote julienne Pane bio Frutta fresca	Pasta integrale alla rustica calda (con olive e pomodoro) Bocconcini di tacchino impanata Pomodori Pane bio Frutta fresca	Insalata mista Pizza margherita  Gelato	Pasta all'olio e grana Hamburger con legumi fatto dalla cuoca Zucchine fresche al forno Pane bio Frutta fresca	Pasta olio e basilico Bastoncini di pesce non prefritti al forno Pomodori Pane bio Frutta fresca
3a settimana	Pasta al pesto di zucchine Mozzarella/Polpette di manzo al pomodoro* Carote julienne Pane bio Frutta fresca	Tris di verdure fresche Pasta al ragù di manzo Pane bio Frutta fresca	Pasta estiva alle verdure Hamburger con legumi e verdure fatti dalla cuoca Insalata Pane bio Frutta fresca a fresca	Pasta al pesto fatto dal cuoco Uova strapazzate Fagiolini Pane bio Frutta fresca	Riso bianco all'olio Polpette di merluzzo fatte dal cuoco/ Spinacina* Pomodori Pane bio Frutta fresca
4a settimana	Pasta integrale al pomodoro Uova strapazzate Carote a rondelle Pane bio Frutta fresca	Risotto alla milanese Hamburger di pollo fatti dal cuoco di carne fresca Cavolo cappuccio Pane bio Frutta fresca	Fagiolini Pizza margherita  Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Sfornato di legumi fatto dalla cuoca Insalata mista Pane bio Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Bastoncini di pesce non prefritti panata Pomodori 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, suino.

I prodotti utilizzati sono di origine italiana ad eccezione di verdure gelo, pesce, fagioli borlotti, le arance a lotta integrata, banane equo solidali, formaggi freschi D.O.P. 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). \*Pasta alla mediterranea verrà fatta alternando verdure di stagione a rotazione. Le grammature rispettano il documento Ats " Mangiar sano a scuola". TUTTE LE PIETANZE VENGONO PREPARATE PRESSO IL CENTRO COTURA DEL REFETTORIO SCOLASTICO. Per ulteriori informazioni sul servizio consultare il sito [www.comune.vignate.mi.it/servizi/ristorazione-scolastica](http://www.comune.vignate.mi.it/servizi/ristorazione-scolastica) Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soja e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/Itkg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società".

LE VARIAZIONI CON ASERISCO BLU\* SI RIFERISCONO AL PERIODO CHE ANDRA' DAL 9 GIUGNO AL 1 AGOSTO 2025, COME CONCORDATO IN COMMISSIONE MENSA DEL 19 MAGGIO 2025

