



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro e basilico Piselli brasati Carote julienne Pane bio Frutta fresca	Risotto allo zafferano Formaggio primo sale Fagiolini al vapore Pane bio Frutta fresca	Pasta con zucchine Uova strapazzate Fagiolini e carote a rondelle Pane bio Frutta fresca	Ravioli ricotta e spinaci agli aromi Bocconcino di parmigiano reggiano Tris di verdure al vapore Pane bio Frutta fresca
Martedì	Riso e prezzemolo Bocconcini di pollo al forno Tris di verdure al vapore Pane bio Frutta fresca	Polenta con ragù di vitellone Carotine a rondelle Pane bio Frutta fresca	Pasta pomodoro Bocconcini di tacchino all'arancia/limone Insalata mista Pane bio Frutta fresca	Pasta al pomodoro Lenticchie in umido Carotine a rondelle Pane bio Frutta fresca
Mercoledì	Insalata e mais *Pizza margherita Yogurt bio alla frutta	Pasta al pesto Frittata con patate insalata mista Pane bio Frutta fresca	Riso olio e grana Hamburger di legumi (fatti dal cuoco) Spinaci Pane bio Frutta fresca	Fagiolini Lasagne alla bolognese Pane bio Frutta fresca
Giovedì	Pasta integrale all'olio extra vergine Uova strapazzate Finocchi in insalata Pane bio Frutta fresca	Pasta alle lenticchie Tris di verdure al vapore Finocchi Pane bio Frutta fresca	Pasta al pesto Bastoncini di merluzzo non pre-fritti Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta e fagioli Patate al forno Finocchi crudi Pane bio Frutta fresca
Venerdì	Pastina in brodo vegetale Bastoncini di merluzzo non pre-fritti Patate al vapore Pane bio Frutta fresca	Tris di cereali al pomodoro Platessa impanata Spinaci all'olio Pane bio Frutta fresca	Risotto alla zucca Mozzarella Finocchi crudi Pane integrale Frutta fresca	Riso all'olio extra vergine Polpette di merluzzo Insalata mista Pane bio Frutta fresca

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. 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 a fine mese per festeggiare i compleanni. La frutta è distribuita sempre a metà mattina (la varietà è almeno di tre tipi differenti). 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 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 contaminazione 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.Crosta e derivati; 3.Lupini e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soi 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.Andrile solforosa e Solfiti > 10mg/kg; 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.

