



MENÙ INVERNO

ANNO SCOLASTICO 2025/2026 –

Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado.

Comune di Vignate

In vigore dal 01/01/2026 al 22/03/2026. Approvato nella Commissione Mensa del 17/11/2025

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta integrale al pomodoro Uova strapazzate Finocchi grattugiati Pane bio Frutta fresca bio	Ravioli di magro olio e salvia Primo sale ½ porzione Carote julienne al limone Pane bio Frutta fresca bio	Risotto allo zafferano Piselli brasati Carote cotte Pane bio Frutta fresca bio	Tris di cereali al pomodoro Formaggio spalmabile Finocchi Pane bio Frutta fresca bio
Martedì	Riso allo zafferano Polpette di merluzzo Tris di verdure cotte Pane bio Cracker*	Pasta integrale alla crema di zucchine Hamburger di tacchino Finocchi crudi Pane bio Cracker*	Pasta ai broccoli Polpette di pollo Zucchine al forno Pane bio Cracker*	Polenta Arrosto di lonza agli aromi Carotine cotte Pane bio Cracker*
Mercoledì	Crema di zucca con orzo Bocconcini di pollo al limone Carote julienne Pane bio Yogurt*	Pastina in brodo vegetale Bastoncini di merluzzo non prefritti Fagiolini Pane bio Yogurt*	Crema di carote con pastina Uova strapazzate Tris di verdure cotte Pane bio Yogurt*	Crema di legumi mista con crostini Crocchette di patate fatte dallo chef Erbette al forno Pane bio Frutta fresca bio
Giovedì	Pasta agli aromi Ragù di lenticchie Fagiolini Pane bio Frutta fresca bio	Erbette aromatizzate all'olio Lasagne alla bolognese Pane bio Frutta fresca bio	Insalata cavolo e mais Pizza margherita Frutta fresca bio	Pasta al pesto fatto dalla cuoca Uova strapazzate Fagiolini Pane bio Yogurt *
Venerdì	Tris di verdure fresche Pizza margherita Frutta fresca bio	Pasta al pesto fatto dalla cuoca Crocchetta di legumi Insalata Pane bio Frutta fresca bio	Spaghetti al pomodoro (pasta corta alle materne) Polpette di merluzzo fatte dalla cuoca Spinaci aromatizzati Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale agli aromi Bastoncini di merluzzo non prefritti Insalata Pane bio Frutta fresca bio

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 PREPARETE 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 Elilor (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elilor, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo degli ingredienti utilizzati da Elilor 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. Soia 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/litro; 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.

