



MENÙ INVERNO

ANNO SCOLASTICO 2025/2026 –

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

DIETA VEGETARIANA PRIVA DI CARNE E PESCE

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta integrale al pomodoro Uova strapazzate Finocchi grattugiatati 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 Formaggio Tris di verdure cotte Pane bio Cracker*	Pasta integrale alla crema di zucchine Hamburger di legumi Finocchi crudi Pane bio Cracker*	Pasta ai broccoli Hamburger di legumi Zucchine al forno Pane bio Cracker*	Polenta Lenticchie in umido Carotine cotte Pane bio Cracker*
Mercoledì	Crema di zucca con orzo Hamburger di legumi Carote julienne Pane bio Yogurt*	Pastina in brodo vegetale Uova strapazzate 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 alle verdure 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) Hamburger di legumi Spinaci aromatizzati Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale agli aromi Formaggio Insalata Pane bio Frutta fresca bio

N.B. NON SARA' MAI SOMMINISTRATO NESSUN ALIMENTO CHE CONTENGA CARNE E PESCE

MENU' REDATTO DA DIETISTA ELIOR


