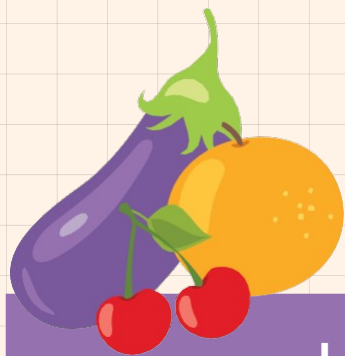




MENÙ

Scuola Infanzia/Primaria/secondaria
PRIMAVERA 2025-2026

In vigore dal 23/03/2026 al
26/06/2026. Approvato nella Commissione
Mensa del 02/03/2026

dal Comune di Vignate

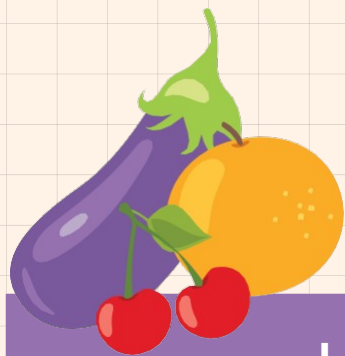
	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	 Penne integrali al pomodoro Piselli* Carote cotte Pane Frutta fresca	 Ravioli di magro olio e salvia Bocconcino di Provolone Dop Insalata e olive nere Pane Frutta fresca IGP	 Farfalle alla crema di zafferano Uova strapazzate Bieta Pane Frutta fresca	 Fusilli integrali alla norma (pomodoro melanzane) Primosale Carote julienne Pane Frutta fresca
Martedì	 Crema di verdura con orzo Bocconcini di tacchino al limone Insalata, carote e mele Pane integrale Frutta fresca	 Spaghetti al pomodoro (mezze penne per l'infanzia) Uova strapazzate Carote rapè Pane integrale Frutta fresca	 Pastina in brodo vegetale Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Pomodori Pane integrale Frutta fresca IGP	 Couscous alle verdure Bocconcini di pollo alla milanese Pomodori Pane integrale Frutta fresca IGP
Mercoledì	 Gnocchetti sardi al pesto* Mozzarella Erbette* Pane Crackers	Risotto primavera (carotine, zucchine, piselli) Hamburger di pollo fatti dalla cuoca Zucchine gratinate Pane Crackers	 Carote julienne Pizza margherita Dolcetto ecosolidale a rotazione**	Elicoidali alla carbonara dello chef Crocchette di patate fatte dalla cuoca Fagiolini* Pane Crackers
Giovedì	 Spaghetti aglio e olio (mezze penne per l'infanzia) Uova strapazzate Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca IGP	 Penne al ragù di lenticchie Crocchette di patate fatte dalla cuoca Insalata Pane integrale Frutta fresca	 Fagiolini* Lasagne alla bolognese Pane integrale Frutta fresca	Sedanini al pesto* Platessa* dorata Spinaci* Pane integrale Frutta fresca
Venerdì	 Risotto alla parmigiana Crocchette di merluzzo* fatte dalla cuoca Pomodori e mais Pane Frutta fresca	 Fusilli integrali agli aromi Platessa* al forno Fagiolini* Pane Frutta fresca	Tris di cereali al pomodoro Crocchetta di legumi fatta dalla cuoca Insalata Pane Frutta fresca	 Riso olio e grana Hamburger di verdure e legumi fatti dalla cuoca Insalata e mais* Pane Frutta fresca

*Alimento surgelato. **Dolcetto ecosolidale a rotazione tra barretta di cioccolato da 20gr, frollini al cacao, frollini al miele, budini, gelato panna-cacao, plum cake gocce di cioccolato, tortino di carote.

NOTA: I prodotti presenti nel menù rispettano requisiti CAM 2020 e Offerta Tecnica proposta in gara. In verde evidenziate le giornate totalmente biologiche. Il sale è iodato. Il pane è biologico e 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. 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 sul sito comunale). 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. 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".





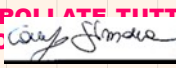
MENÙ

Scuola Infanzia/Primaria/secondaria
PRIMAVERA 2025-2026

DIETA PRIVA DI GLUTINE
Comune di Vignate

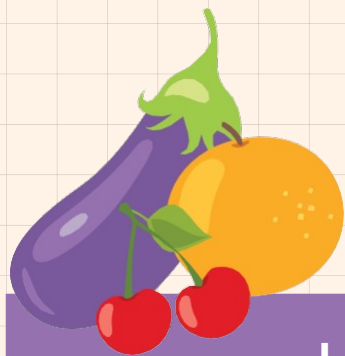
	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta senza glutine al pomodoro Piselli* Carote cotte Pane senza glutine Frutta fresca	Ravioli di magro senza glutine olio e salvia Bocconcino di Provolone Dop Insalata e olive nere Pane senza glutine Frutta fresca IGP	Pasta senza glutine alla crema di zafferano senza glutine Uova strapazzate Bieta Pane senza glutine Frutta fresca	Pasta senza glutine alla norma (pomodoro melanzane) Primosale Carote julienne Pane senza glutine Frutta fresca
Martedì	Crema di verdura con riso Bocconcini di tacchino al limone senza glutine Insalata, carote e mele Pane senza glutine Frutta fresca	Pasta senza glutine al pomodoro Uova strapazzate Carote rapè Pane senza glutine Frutta fresca	Pastina senza glutine in brodo vegetale Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca senza glutine Pomodori Pane senza glutine Frutta fresca IGP	Riso alle verdure Bocconcini di pollo alla milanese con pangrattato senza glutine Pomodori Pane senza glutine Frutta fresca IGP
Mercoledì	Pasta senza glutine al pesto olio, basilico, aglio)* Mozzarella Erbette* Pane senza glutine Frutta fresca	Risotto primavera (carotine, zucchine, piselli) Hamburger di pollo fatti dalla cuoca senza glutine Zucchine gratinate Pane senza glutine Frutta fresca	Pizza senza glutine margherita Dolcetto senza glutine Pane senza glutine Frutta fresca IGP	Pasta senza glutine alla carbonara dello chef Crocchette di patate fatte dalla cuoca senza glutine Fagiolini* Pane senza glutine Frutta fresca
Giovedì	Pasta senza glutine aglio e olio Uova strapazzate Fagiolini* Pane senza glutine Frutta fresca IGP	Pasta senza glutine al ragù di lenticchie senza glutine Crocchette di patate fatte dalla cuoca senza glutine Insalata Pane senza glutine Frutta fresca	Fagiolini* Pasta senza glutine alla bolognese Pane senza glutine Frutta fresca	Pasta senza glutine al pesto olio, basilico, aglio)* Platessa* dorata con pangrattato senza glutine Spinaci* Pane senza glutine Frutta fresca
Venerdì	Risotto alla parmigiana Crocchette di merluzzo* fatte dalla cuoca senza glutine Pomodori e mais Pane senza glutine Frutta fresca	Pasta senza glutine agli aromi Platessa* senza glutine al forno Fagiolini* Pane senza glutine Frutta fresca	Riso al pomodoro Crocchetta di legumi fatta dalla cuoca senza glutine Insalata Pane senza glutine Frutta fresca	Riso olio e grana Hamburger di verdure e legumi fatti dalla cuoca senza glutine Insalata e mais* Pane senza glutine Frutta fresca

**N.B. TUTTE LE STOVIGLIE E I MESTOLI SONO CONTRASSEGNA TI, VENGONO LAVATI CON SPUGNE E DETERSIVI A LORO DEDICATI E RIPOSTI SEPARATAMENTE
TUTTE LE PREPARAZIONI VENGONO FATTE IN AREA DEDICATA E SEPARATA.**

VENGONO UTILIZZATI SOLO PRODOTTI PREVISTI DAL PRONTUARIO AIC E PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE. VERRANNO CONTEPOLATE TUTTE LE ETICHETTE DI TUTTI I PRODOTTI SOMMINISTRATI. AD OGNI PASTO VERRA' SERVITO  SENZA GLUTINE.

MENÙ REDATTO DA DIETISTA ELIOR





MENÙ

Scuola Infanzia/Primaria/secondaria
PRIMAVERA 2025-2026

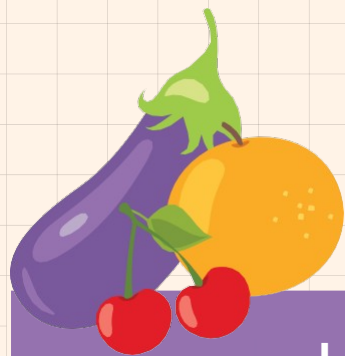
DIETA PRIVA DI LATTE E DERIVATI
Comune di Vignate

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	 Penne integrali al pomodoro Piselli* Carote cotte Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi* Merluzzo al forno Insalata e olive nere Pane Frutta fresca IGP	Farfalle allo zafferano senza latte Uova strapazzate Bieta Pane Frutta fresca	 Fusilli integrali alla norma (pomodoro melanzane) Merluzzo* al forno Carote julienne Pane Frutta fresca
Martedì	 Crema di verdura con orzo Bocconcini di tacchino al limone Insalata, carote e mele Pane integrale Frutta fresca	 Spaghetti al pomodoro (mezze penne per l'infanzia) Uova strapazzate Carote rapè Pane integrale Frutta fresca	 Pastina in brodo vegetale Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Pomodori Pane integrale Frutta fresca IGP	 Couscous alle verdure Bocconcini di pollo alla milanese Pomodori Pane integrale Frutta fresca IGP
Mercoledì	 Gnocchetti sardi al pesto fatto dalla cuoca (olio, basilico, aglio)* Piadina al forno Erbette* Pane Crackers	Risotto primavera (carotine, zucchine, piselli) Hamburger di pollo fatti dalla cuoca Zucchine gratinate con pangrattato Pane Crackers	 Carote julienne Focaccia con prosciutto cotto Dolcetto senza latte	Elicoidali alla carbonara dello chef senza latte Crocchette di patate fatte dalla cuoca senza formaggio Fagiolini* Pane Crackers
Giovedì	 Spaghetti aglio e olio (mezze penne per l'infanzia) Uova strapazzate Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca IGP	Penne al ragù di lenticchie Crocchette di patate fatte dalla cuoca senza formaggio Insalata Pane integrale Frutta fresca	 Fagiolini* Pasta al ragù di manzo Pane integrale Frutta fresca	Sedanini al pesto olio, basilico, aglio fatto dalla cuoca* Piadina* dorata Spinaci* Pane integrale Frutta fresca
Venerdì	 Riso all'olio Crocchette di merluzzo* fatte dalla cuoca Pomodori e mais Pane Frutta fresca	 Fusilli integrali agli aromi Piadina* al forno Fagiolini* Pane Frutta fresca	Tris di cereali al pomodoro Crocchetta di legumi fatta dalla cuoca Insalata Pane Frutta fresca	 Riso all'olio Hamburger di verdure e legumi fatti dalla cuoca Insalata e mais* Pane Frutta fresca

.N.B. NON VERRA' MAI AGGIUNTO FORMAGGIO GRATTUGGIATO, NÉ LATTE NE I DERIVATI IN NESSUNA PREPARAZIONE.
SARANNO VERIFICATE TUTTE LE ETICHETTE DEI PRODOTTI CONFEZIONATI E SARANNO SOMMINISTRATI SOLO PRODOTTI ESENTI TOTALMENTE DAL LATTE.
 MENU' REDATTO DA DIETISTA ELIOR

Carlo Fumagalli





MENÙ

Scuola Infanzia/Primaria/secondaria
PRIMAVERA 2025-2026

DIETA PRIVA DI FRUTTA A GUSCIO

Comune di Vignate

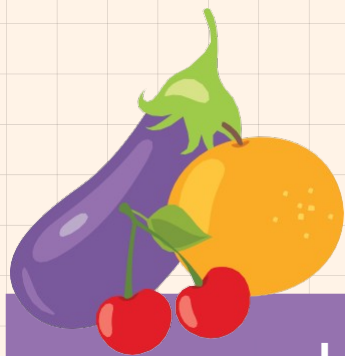
	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	 Penne integrali al pomodoro Piselli* Carote cotte Pane Frutta fresca	Ravioli di magro olio e salvia Bocconcino di Provolone Dop Insalata e olive nere Pane Frutta fresca IGP	Farfalle alla crema di zafferano Uova strapazzate Bieta Pane Frutta fresca	 Fusilli integrali alla norma (pomodoro melanzane) Primosale Carote julienne Pane Frutta fresca
Martedì	 Crema di verdura con orzo Bocconcini di tacchino al limone Insalata, carote e mele Pane integrale Frutta fresca	 Spaghetti al pomodoro (mezze penne per l'infanzia) Uova strapazzate Carote rapè Pane integrale Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Pomodori Pane integrale Frutta fresca IGP	 Couscous alle verdure Bocconcini di pollo alla milanese Pomodori Pane integrale Frutta fresca IGP
Mercoledì	 Gnocchetti sardi al pesto* Mozzarella Erbette* Pane Crackers	Risotto primavera (carotine, zucchine, piselli) Hamburger di pollo fatti dalla cuoca Zucchine gratinate Pane Crackers	 Carote julienne Pizza margherita Dolcetto eco-solidale a rotazione** privi di tracce di frutta a guscio	Elicoidali alla carbonara dello chef Crocchette di patate fatte dalla cuoca Fagiolini* Pane Crackers
Giovedì	 Spaghetti aglio e olio (mezze penne per l'infanzia) Uova strapazzate Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca IGP	Penne al ragù di lenticchie prive di tracce di frutta a guscio Crocchette di patate fatte dalla cuoca Insalata Pane integrale Frutta fresca	 Fagiolini* Lasagne alla bolognese Pane integrale Frutta fresca	Sedanini al pesto* Platessa* dorata Spinaci* Pane integrale Frutta fresca
Venerdì	 Risotto alla parmigiana Crocchette di merluzzo* fatte dalla cuoca Pomodori e mais Pane Frutta fresca	 Fusilli integrali agli aromi Platessa* al forno Fagiolini* Pane Frutta fresca	Tris di cereali al pomodoro Crocchetta di legumi privi di tracce di frutta a guscio fatta dalla cuoca Insalata Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Hamburger di verdure e legumi privi di tracce di frutta a guscio fatti dalla cuoca Insalata e mais* Pane Frutta fresca

N.B. SARANNO VERIFICATE TUTTE LE ETICHETTE DEI PRODOTTI CONFEZIONATI E SARANNO SOMMINISTRATI SOLO PRODOTTI ESENTI TOTALMENTE DA FRUTTA A GUSCIO.

MENÙ REDATTO DA DIETISTA ELIOR

Carlo Fina





MENÙ

Scuola Infanzia/Primaria/secondaria
PRIMAVERA 2025-2026

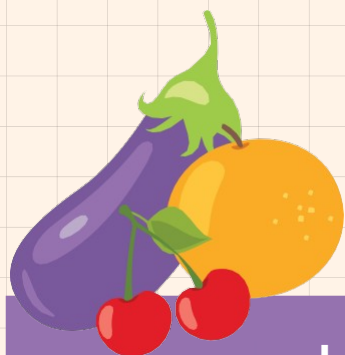
DIETA PRIVA DI FAVE E PISELLI
Comune di Vignate

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	 Penne integrali al pomodoro Lenticchie in umido Carote cotte Pane Frutta fresca	Ravioli di magro olio e salvia Bocconcino di Provolone Dop Insalata e olive nere Pane Frutta fresca IGP	Farfalle alla crema di zafferano Uova strapazzate Bieta Pane Frutta fresca	 Fusilli integrali alla norma (pomodoro melanzane) Primosale Carote julienne Pane Frutta fresca
Martedì	 Crema di verdura con orzo (no fave e piselli) Bocconcini di tacchino al limone Insalata di carote e mele Pane integrale Frutta fresca	 Spaghetti al pomodoro (mezze penne per l'infanzia) Uova strapazzate Carote rapè Pane integrale Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Pomodori Pane integrale Frutta fresca IGP	 Couscous alle verdure senza fave e piselli Bocconcini di pollo alla milanese Pomodori Pane integrale Frutta fresca IGP
Mercoledì	 Gnocchetti sardi al pesto* Mozzarella Erbette* Pane Crackers	Risotto primavera (carotine, zucchine, senza piselli) Hamburger di pollo fatti dalla cuoca Zucchine gratinate Pane Crackers	 Carote julienne Pizza margherita Dolcetto ecosolidale a rotazione**	Elicoidali alla carbonara dello chef Crocchette di patate fatte dalla cuoca Fagiolini* Pane Crackers
Giovedì	 Spaghetti aglio e olio (mezze penne per l'infanzia) Uova strapazzate Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca IGP	Penne al ragù di lenticchie Crocchette di patate fatte dalla cuoca Insalata Pane integrale Frutta fresca	 Fagiolini* Lasagne alla bolognese Pane integrale Frutta fresca	Sedanini al pesto* Platessa* dorata Spinaci* Pane integrale Frutta fresca
Venerdì	 Risotto alla parmigiana Crocchette di merluzzo* fatte dalla cuoca Pomodori e mais Pane Frutta fresca	 Fusilli integrali agli aromi Platessa* al forno Fagiolini* Pane Frutta fresca	Tris di cereali al pomodoro Crocchetta di legumi fatta dalla cuoca senza fave e piselli Insalata Pane Frutta fresca	 Riso olio e grana Hamburger di verdure e legumi senza fave e piselli fatti dalla cuoca Insalata e mais* Pane Frutta fresca

N.B. NON SARA' MAI SOMMINISTRATO NESSUN ALIMENTO CHE CONTENGA FAVE E PISELLI
MENU' REDATTO DA DIETISTA ELIOR

Wendy Sforza





MENÙ

Scuola Infanzia/Primaria/secondaria
PRIMAVERA 2025-2026

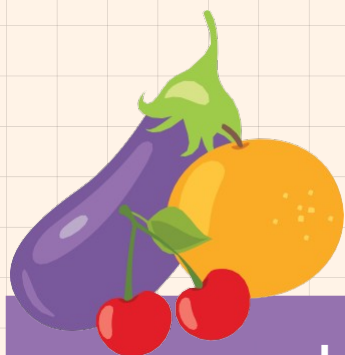
DIETA PRIVA DI LEGUMI
Comune di Vignate

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	 Penne integrali al pomodoro Grana Padano Dop Carote cotte Pane Frutta fresca	Ravioli di magro olio e salvia Bocconcino di Provolone Dop Insalata e olive nere Pane Frutta fresca IGP	Farfalle alla crema di zafferano Uova strapazzate Bieta Pane Frutta fresca	 Fusilli integrali alla norma (pomodoro melanzane) Primosale Carote julienne Pane Frutta fresca
Martedì	 Crema di verdura con orzo (no legumi) Bocconcini di tacchino al limone salata, carote e mele Pane integrale Frutta fresca	 Spaghetti al pomodoro (mezze penne per l'infanzia) Uova strapazzate Carote rapè Pane integrale Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Pomodori Pane integrale Frutta fresca IGP	 Couscous alle verdure senza legumi Bocconcini di pollo alla milanese Pomodori Pane integrale Frutta fresca IGP
Mercoledì	 Gnocchetti sardi al pesto* Mozzarella Erbette* Pane Crackers	Risotto primavera (carotine, zucchine, senza legumi) Hamburger di pollo fatti dalla cuoca Zucchine gratinate Pane Crackers	Carote julienne Pizza margherita Dolcetto eco-solidale a rotazione**	Elicoidali alla carbonara dello chef Crocchette di patate fatte dalla cuoca Carote Pane Crackers
Giovedì	 Spaghetti aglio e olio (mezze penne per l'infanzia) Uova strapazzate Carote Pane integrale Frutta fresca IGP	Penne al pomodoro Crocchette di patate fatte dalla cuoca Insalata Pane integrale Frutta fresca	 Erbette* Lasagne alla bolognese Pane integrale Frutta fresca	Sedanini al pesto* Platessa* dorata Spinaci* Pane integrale Frutta fresca
Venerdì	 Risotto alla parmigiana Crocchette di merluzzo* fatte dalla cuoca Pomodori e mais Pane Frutta fresca	 Fusilli integrali agli aromi Platessa* al forno Erbette* Pane Frutta fresca	Tris di cereali al pomodoro Crocchetta di patata e formaggio fatta dalla cuoca senza legumi Insalata Pane Frutta fresca	 Riso olio e grana Hamburger di verdure senza legumi fatti dalla cuoca Insalata e mais* Pane Frutta fresca

N.B. NON SARA' MAI SOMMINISTRATO NESSUN ALIMENTO CHE CONTENGA LEGUMI
MENU' REDATTO DA DIETISTA ELIOR

Wendy Simon





MENÙ

Scuola Infanzia/Primaria/secondaria
PRIMAVERA 2025-2026

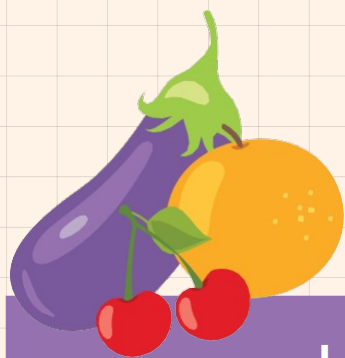
DIETA PRIVA DI POMODORO
Comune di Vignate

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	 Penne integrali al pesto* Piselli no pomodoro* Carote cotte Pane  Frutta fresca	Ravioli di magro olio e salvia Bocconcino di Provolone Dop Insalata e olive nere Pane Frutta fresca IGP	Farfalle alla crema di zafferano Uova strapazzate Bieta Pane Frutta fresca	 Fusilli integrali alle melanzane (senza pomodoro) Primosale Carote julienne Pane Frutta fresca
Martedì	 Crema di verdura senza pomodoro con orzo Bocconcini di tacchino al limone Insalata , carote e mele Pane integrale Frutta fresca	 Spaghetti all'olio (mezze penne per l' infanzia) Uova strapazzate Carote rapè Pane integrale Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Insalata Pane integrale Frutta fresca IGP	 Couscous alle verdure senza pomodoro Bocconcini di pollo alla milanese Insalata Pane integrale Frutta fresca IGP
Mercoledì	 Gnocchetti sardi al pesto* Mozzarella Erbette* Pane Crackers	Risotto primavera (carotine, zucchine, piselli) Hamburger di pollo fatti dalla cuoca Zucchine gratinate Pane Crackers	Carote julienne Focaccia bianca con prosciutto cotto Dolcetto ecosolidale a rotazione**	Elicoidali alla carbonara dello chef Crocchette di patate fatte dalla cuoca Fagiolini* Pane Crackers
Giovedì	 Spaghetti aglio e olio(mezze penne per l' infanzia) Uova strapazzate Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca IGP	Penne al ragù di lenticchie no pomodoro Crocchette di patate fatte dalla cuoca Insalata Pane integrale Frutta fresca	 Fagiolini* Pasta con ragù bianco Pane integrale Frutta fresca	Sedanini al pesto* Platessa* dorata Spinaci* Pane integrale Frutta fresca
Venerdì	 Risotto alla parmigiana Crocchette di merluzzo* fatte dalla cuoca Insalata e mais Pane Frutta fresca	 Fusilli integrali agli aromi Platessa* al forno Fagiolini* Pane Frutta fresca	Tris di cereali all'olio Crocchetta di legumi fatta dalla cuoca Insalata Pane Frutta fresca	 Riso olio e grana Hamburger di verdure e legumi senza pomodoro fatti dalla cuoca Insalata e mais* Pane Frutta fresca

N.B. NON SARA' MAI SOMMINISTRATO NESSUN ALIMENTO CHE CONTENGA POMODORO
MENU' REDATTO DA DIETISTA ELIOR

Carla Simonini





MENÙ

Scuola Infanzia/Primaria/secondaria
PRIMAVERA 2025-2026

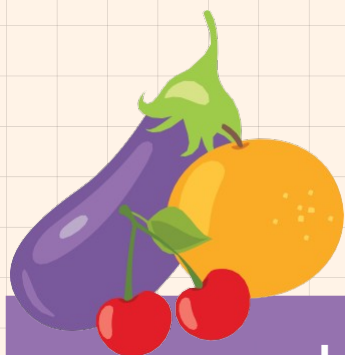
DIETA PRIVA DI CARNE E SALUMI
Comune di Vignate

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	 Penne integrali al pomodoro Piselli* Carote cotte Pane Frutta fresca 	Ravioli di magro olio e salvia Bocconcino di Provolone Dop Insalata e olive nere Pane Frutta fresca IGP  	Farfalle alla crema di zafferano Uova strapazzate Bieta Pane Frutta fresca 	 Fusilli integrali alla norma (pomodoro melanzane) Primosale Carote julienne Pane Frutta fresca  
Martedì	 Crema di verdura con orzo Platessa al limone Insalata, carote e mele Pane integrale Frutta fresca  	 Spaghetti al pomodoro (mezze penne per l'infanzia) Uova strapazzate Carote rapè Pane integrale Frutta fresca 	 Pastina in brodo vegetale Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Pomodori Pane integrale Frutta fresca IGP 	 Couscous alle verdure Uova strapazzate Pomodori Pane integrale Frutta fresca IGP   
Mercoledì	 Gnocchetti sardi al pesto* Mozzarella Erbette* Pane Crackers 	Risotto primavera (carotine, zucchine, piselli) Merluzzo al forno Zucchine gratinate Pane Crackers 	 Carote julienne Pizza margherita Dolcetto eco-solidale a rotazione** 	Elicoidali alla carbonara dello chef Crocchette di patate fatte dalla cuoca Fagiolini* Pane Crackers 
Giovedì	 Spaghetti aglio e olio (mezze penne per l'infanzia) Uova strapazzate Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca IGP  	Penne al ragù di lenticchie Crocchette di patate fatte dalla cuoca Insalata Pane integrale Frutta fresca 	 Fagiolini* Lasagne al pesto Pane integrale Frutta fresca 	Sedanini al pesto* Platessa* dorata Spinaci* Pane integrale Frutta fresca
Venerdì	 Risotto alla parmigiana Crocchette di merluzzo* fatte dalla cuoca Pomodori e mais Pane Frutta fresca 	 Fusilli integrali agli aromi Platessa* al forno Fagiolini* Pane Frutta fresca	Tris di cereali al pomodoro Crocchetta di legumi fatta dalla cuoca Insalata Pane Frutta fresca 	 Riso olio e grana Hamburger di verdure e legumi fatti dalla cuoca Insalata e mais* Pane Frutta fresca 

N.B. NON SARA' MAI SOMMINISTRATO NESSUN ALIMENTO CHE CONTENGA CARNE E SALUMI
MENU' REDATTO DA DIETISTA ELIOR

Elia Elmor





MENÙ

Scuola Infanzia/Primaria/secondaria
PRIMAVERA 2025-2026

**MENU VEGETARIANO-DIETA
PRIVA DI CARNE E PESCE**
Comune di Vignate

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	 Penne integrali al pomodoro Piselli* Carote cotte Pane Frutta fresca 	Ravioli di magro olio e salvia Bocconcino di Provolone Dop Insalata e olive nere Pane Frutta fresca IGP 	Farfalle alla crema di zafferano Uova strapazzate Bieta Pane Frutta fresca 	 Fusilli integrali alla norma (pomodoro melanzane) Primosale Carote julienne Pane Frutta fresca 
Martedì	 Crema di verdura con orzo Lenticchie in umido Insalata, carote e mele Pane integrale Frutta fresca 	 Spaghetti al pomodoro (mezze penne per l'infanzia) Uova strapazzate Carote rapè Pane integrale Frutta fresca 	Pastina in brodo vegetale Polpette di legumi* fatte dalla cuoca Pomodori Pane integrale Frutta fresca IGP 	 Couscous alle verdure Uova strapazzate Pomodori Pane integrale Frutta fresca IGP 
Mercoledì	 Gnocchetti sardi al pesto* Mozzarella Erbette* Pane Crackers 	Risotto primavera (carotine, zucchini) Piselli* Zucchine gratinate Pane Crackers 	Carote julienne Pizza margherita Dolcetto eco-solidale a rotazione**  	Elicoidali alla carbonara dello chef Crocchette di patate fatte dalla cuoca Fagiolini* Pane Crackers 
Giovedì	 Spaghetti aglio e olio (mezze penne per l'infanzia) Uova strapazzate Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca IGP 	Penne al ragù di lenticchie Crocchette di patate fatte dalla cuoca Insalata Pane integrale Frutta fresca 	 Fagiolini* Lasagne al pesto Pane integrale Frutta fresca 	Sedanini al pesto* Grana Padano Dop Spinaci* Pane integrale Frutta fresca 
Venerdì	 Risotto alla parmigiana Crocchette di legumi* fatte dalla cuoca Pomodori e mais Pane Frutta fresca 	 Fusilli integrali agli aromi Grana Padano Dop Fagiolini* Pane Frutta fresca 	Tris di cereali al pomodoro Crocchetta di legumi fatta dalla cuoca Insalata Pane Frutta fresca 	 Riso olio e grana Hamburger di verdure e legumi fatti dalla cuoca Insalata e mais* Pane Frutta fresca 

N.B. NON SARA' MAI SOMMINISTRATO NESSUN ALIMENTO CHE CONTENGA CARNE E PESCE
MENU' REDATTO DA DIETISTA ELIOR

Elia Elmor



LEGENDA

	GIORNATA DEL PIATTO UNICO
	GIORNATA AMICA DEL PIANETA
	GIORNATA CON PIATTO DELLA TRADIZIONE ITALIANA
	GIORNATA DELLA FRUTTA
	GIORNATA DELL'INTEGRALE
	GIORNATA PIATTO DAL MONDO



IGP



**PROVENIENTI DA AZIENDE AGRICOLE
SITUATE IN PROVINCIA DI MILANO** (Cassano
d'Adda, Cascina Castellazzo a
Basiano, Bettola di Pozzo d'Adda)
**BERGAMO, MANTOVA, PAVIA, CREMONA E
MONZA BRIANZA.**



DOP



100%BIO