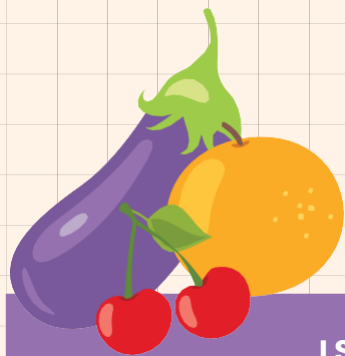




MENÙ PRIMAVERA

Scuola Infanzia/Primaria/secondaria
Anno scolastico 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 Elor (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elor, 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 Elor 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.Soya 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 Solfitti > 10mg/lt 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.



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