

MENÙ ESTATE

In vigore dal 29/06/2026 al 18/10/2026. Approvato nella Commissione Mensa del 18/05/2026 dal Comune di Vignate



LUNEDÌ	Gr CO2 per porz.	Kcal	MARTEDÌ	Gr CO2 per porz.	Kcal	MERCOLEDÌ	Gr CO2 per porz.	Kcal	GIOVEDÌ	Gr CO2 per porz.	Kcal	VENERDÌ	Gr CO2 per porz.	Kcal
PRIMI														
I-Penne Pomodoro e melanzane 1, 7	218	296	I-Mezzepenne olio e grana 1, 7	129	269	I-Ravioli di magro con olio e salvia 1, 3, 7	250	293	I Fusilli integrali alle zucchine 1, 3, 7	156	256	I-Risotto alla milanese 3, 7	261	265
P-Penne pomodoro e melanzane 1, 3, 7	326	406	P-Spaghetti Aglio e Olio 1	124	358	P-Ravioli/tortelloni di Magro Olio e Salvia 1, 3, 7	276	361	P Fusilli integrali alle zucchine 1, 3, 7	209	314	P-Risotto alla milanese 3, 7	302	315
S-Penne pomodoro e melanzane 1, 3, 7	389	467	S-Spaghetti aglio, olio 1	158	456	S-Ravioli/tortelloni di Magro Olio e Salvia 1, 3, 7	373	488	S Fusilli integrali alle zucchine 1, 3, 7	240	381	S Risotto alla milanese 3, 7	376	418
SECONDI														
I-Uova strapazzate 3, 7	198	120	I-Polpette/crocchette di piselli 1, 3, 7	92	320	I-Mozzarella 7	400	97	I Bocconcini di pollo alle erbe 1	185	110	I-Polpette di merluzzo 1, 4, 7	322	122
P-Uova strapazzate 3, 7	214	124	P-Polpette/crocchette di piselli 1, 3, 7	111	408	P-Mozzarella 7	500	121	P-Bocconcini di pollo al forno 1	251	123	P-Polpette di merluzzo 1, 4, 7	438	155
S-Uova strapazzate 3, 7	280	156	S-Polpette/crocchette di piselli 1, 3, 7	126	465	S-Mozzarella 7	600	146	S-Bocconcini di pollo alle erbe 1	325	170	S-Polpette di merluzzo 1, 4, 7	559	201
PANE														
I- Zucchine al forno	122	56	I-Carote all'olio	38	78	I- Insalata mista con carote e mele	40	58	I-Insalata di pomodori	55	60	I-Fagiolini all'olio	173	63
P- Zucchine al forno	192	107	P-Carote all'olio	48	94	P-Insalata mista con carote e mele	65	107	P-Insalata di pomodori	64	64	P-Fagiolini all'olio	250	72
S- Zucchine al forno	244	113	S-Carote all'olio	69	138	S-Insalata mista con carote e mele	73	111	S-Insalata di pomodori	77	77	S-Fagiolini all'olio	339	109
FRUTTA / DOLCI														
A-Frutta mista	174	98	A-Frutta mista	174	98	A-Frutta mista	174	98	A-Frutta mista	174	98	A-Frutta mista	174	98

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 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.Soja e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Sesame e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/kg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati. Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a chiedere informazioni al personale incaricato della Ditta catering.



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



IGP



DOP



100% BIO



GIORNATA DEL PIATTO UNICO



GIORNATA AMICA DEL PIANETA



GIORNATA CON PIATTO DELLA TRADIZIONE ITALIANA



GIORNATA DELL'INTEGRALE



GIORNATA PIATTO DAL MONDO



GIORNATA DELLA FRUTTA