

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 Farfalle alla crema di zucchine e curcuma 1, 3, 7	187	288	I-Sedanini al ragù di manzo 1, 3, 7, 9	241	294	I-Mezzeperne olio e grana 1, 7	129	269	I Gnocchetti sardi al pesto 1, 3, 7	135	273	I Tris di cereali al pomodoro 1, 7, 9	310	267
P Penne alla crema di zucchine e curcuma 1, 3, 7	245	354	P-Sedanini al ragù di manzo 1, 3, 7, 9	262	333	S-Spaghetti aglio, olio 1	158	456	P-Gnocchetti sardi al pesto 1, 3, 7	328	422	P Tris di cereali al pomodoro 1, 7, 9	413	346
S Farfalle alla crema di zucchine e curcuma 1, 3, 7	282	434	S-Sedanini al ragù di manzo 1, 3, 7, 9	373	426	P-Spaghetti Aglio e Olio 1	124	358	S-Gnocchetti sardi al pesto 1, 3, 7	381	513	S Tris di cereali al pomodoro 1, 7, 9	492	403
SECONDI														
I-Mozzarella 7	400	97				I-Crocchette di legumi 3	70	127	I-Uova strapazzate 3, 7	198	120	I Polpette di merluzzo 3, 4	343	155
P-Mozzarella 7	500	121				P-Crocchette di legumi 3	94	169	P-Uova strapazzate 3, 7	214	124	P-Polpette di merluzzo 1, 4, 7	438	155
S-Mozzarella 7	600	146				S-Crocchette di legumi 3	121	213	S-Uova strapazzate 3, 7	280	156	S-Polpette di merluzzo 1, 4, 7	559	201
CONTORNI														
I Carote julienne	38	78	I-Tris di verdure 12	53	52	I-Insalata di pomodori	55	60	I-Fagiolini all'olio	173	63	I-Insalata verde	34	47
P Carote julienne	48	94	P-Tris di verdure 12	85	100	P-Insalata di pomodori	64	64	P-Fagiolini all'olio	250	72	P-Insalata verde	43	56
S Carote julienne	58	111	S-Tris di verdure 12	98	102	S-Insalata di pomodori	77	77	S-Fagiolini all'olio	339	109	S-Insalata verde	48	57
PANE														
I Pane 1	44	138	I-Pane integrale 1	30	80	I Pane 1	44	138	I-Pane integrale 1	30	80	I Pane 1	44	138
P Pane 1	52	166	P-Pane integrale 1	50	134	P Pane 1	52	166	P-Pane integrale 1	50	134	P Pane 1	52	166
S-Pane 1	61	194	S-Pane integrale 1	69	187	S-Pane 1	61	194	S-Pane integrale 1	69	187	S-Pane 1	61	194
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. 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/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 al personale incaricato della Ditta catering.



IGP



DOP



100% BIO



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.



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