

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 integrali alla rustica | 1, 12 | 227 | 299 | | I-Risotto alla parmigiana | | 3, 7, 9, 12 | 287 | 266 | | I Pizza margherita | 1, 7 | 224 | 259 | | I-Farfalle olio e parmigiano | | 1, 3, 7 | 167 | 278 | I Gnocchetti sardi al pesto | 1, 3, 7 | 135 | 273 | | | |
| P Penne integrali alla rustica | 1, 12 | 267 | 351 | | P-Risotto alla parmigiana | | 3, 7, 9, 12 | 437 | 367 | | P Pizza margherita | 1, 7 | 317 | 347 | | P-Farfalle olio e Parmigiano | | 1, 3, 7 | 214 | 330 | P-Gnocchetti sardi al pesto | 1, 3, 7 | 328 | 422 | | | |
| S Penne integrali alla rustica | 1, 12 | 314 | 422 | | S-Risotto alla parmigiana | | 3, 7, 9, 12 | 447 | 385 | | S Pizza margherita | 1, 7 | 415 | 419 | | S-Farfalle olio e Parmigiano | | 1, 3, 7 | 295 | 440 | S-Gnocchetti sardi al pesto | 1, 3, 7 | 381 | 513 | | | |
| SECONDI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | I- Provolone Dop | 7 | 339 | 104 | | I-Hamburger di pollo | 3 | 207 | 110 | | | | | | | I-Crocchette di legumi | 3 | 70 | 127 | | | | | I-Platessa al forno | 1, 4, 7 | 639 | 149 |
| | P-Provolone Dop | 7 | 452 | 139 | | P-Hamburger di pollo | 3 | 234 | 141 | | | | | | | P-Crocchette di legumi | 3 | 94 | 169 | | | | | P-Platessa al forno | 1, 4, 7 | 798 | 184 |
| | S- Provolone Dop | 7 | 564 | 174 | | S-Hamburger di pollo | 3 | 333 | 182 | | | | | | | S-Crocchette di legumi | 3 | 121 | 213 | | | | | S-Platessa al forno | 1, 4, 7 | 957 | 218 |
| CONTORNI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | I-Carote julienne | 34 | 71 | | | I-Insalata di pomodori | 62 | 78 | | | I- Insalata mista con carote e mais | 44 | 71 | | | I- Zucchine al forno | 122 | 56 | | | | | I-Insalata di pomodori | 55 | 60 | | |
| | P-Carote julienne | 56 | 123 | | | P-Insalata di pomodori | 71 | 82 | | | P-Insalata mista con carote e mais | 71 | 125 | | | P- Zucchine al forno | 192 | 107 | | | | | P-Insalata di pomodori | 64 | 64 | | |
| | S-Carote julienne | 66 | 139 | | | S-Insalata di pomodori | 80 | 86 | | | S-Insalata mista con carote e mais | 79 | 133 | | | S- Zucchine al forno | 244 | 113 | | | | | S-Insalata di pomodori | 77 | 77 | | |
| 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 | | | Gelato eco-solidale | 1, 3, 7, 8 | 2 | 218 | | 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.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/1kg; 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 DELL'INTEGRALE



GIORNATA PIATTO DAL MONDO