

# 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				MARTEDÌ				MERCLEDÌ				GIOVEDÌ				VENERDÌ			
Gr CO2 per porz.	Kcal	Gr CO2 per porz.	Kcal	Gr CO2 per porz.	Kcal	Gr CO2 per porz.	Kcal	Gr CO2 per porz.	Kcal	Gr CO2 per porz.	Kcal	Gr CO2 per porz.	Kcal	Gr CO2 per porz.	Kcal	Gr CO2 per porz.	Kcal		
<b>PRIMI</b>																			
I Fusilli integrali al pomodoro 1, 3, 7	242	268	I Cous cous di verdure 1	126	248	I-Pizza margherita 1, 7	404	402	I-Farfalle olio e parmigiano 1, 3, 7	167	278	I-Sedanini al ragù di manzo 1, 3, 7, 9	241	294					
S Fusilli integrali al pomodoro 1, 3, 7	328	389	P Cous cous di verdure 1	156	316	P Pizza margherita 1, 7	413	463	P-Farfalle olio e Parmigiano 1, 3, 7	214	330	P-Sedanini al ragù di manzo 1, 3, 7, 9	262	333					
P Fusilli integrali al pomodoro 1, 3, 7	260	302	S Cous cous con verdure 1	209	402	S Pizza margherita 1, 7	459	628	S-Farfalle olio e Parmigiano 1, 3, 7	295	440	S-Sedanini al ragù di manzo 1, 3, 7, 9	373	426					
<b>SECONDI</b>																			
I-Uova strapazzate 3, 7	198	120	I-Bocconcini di tacchino impanato 1, 7	237	139				I-Crocchette di legumi 3	70	127	I-Platessa al forno 1, 4, 7	639	149					
P-Uova strapazzate 3, 7	214	124	P-Bocconcini di tacchino impanato 1, 7	320	166				P-Crocchette di legumi 3	94	169	P-Platessa al forno 1, 4, 7	798	184					
S-Uova strapazzate 3, 7	280	156	S-Bocconcini di tacchino impanato 1, 7	461	247				S-Crocchette di legumi 3	121	213	S-Platessa al forno 1, 4, 7	957	218					
<b>CONTORNI</b>																			
I-Carote all'olio	38	78	I-Insalata verde	82	51	I-Insalata di pomodori	55	60	I-Fagiolini all'olio	173	63	I-Insalata verde	82	51					
P-Carote all'olio	48	94	P-Insalata verde	96	61	P-Insalata di pomodori	64	64	P-Fagiolini all'olio	250	72	P-Insalata verde	96	61					
S-Carote all'olio	69	138	S-Insalata verde	125	81	S-Insalata di pomodori	77	77	S-Fagiolini all'olio	339	109	S-Insalata verde	125	81					
<b>PANE</b>																			
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	70	221	S-Pane integrale 1	69	187	S-Pane 1	61	194	S-Pane integrale 1	69	187	S Pane 1	70	221					
<b>FRUTTA / DOLCI</b>																			
A-Frutta mista	174	98	A-Frutta mista	174	98	Gelato biscotto 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.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 Solfiti > 10mg/lkg; 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 PRVINCIA 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