



MENÙ AUTUNNALE

ANZIANI A DOMICILIO

Anno scolastico 2026-2027

In vigore dal 19/10/2026 al 31/12/2026. Approvato nella Commissione Mensa del 01/10/2026

dal Comune di Vignate

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	 Pennette al pomodoro Bocconcini di pollo in umido con carote e piselli* Pane Frutta fresca	 Risotto alla milanese Formaggio Primosale Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Farfalle al pesto di zucchine Uova strapazzate Fagiolini Pane Frutta fresca	 Ravioli di magro olio evo e salvia Bocconcino di Provolone Dop Erbette aromatizzate Pane Frutta fresca IGP
Martedì	 Minestrone con riso Salsiccia con Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	 Polenta con Ragù di vitellone Carotine a rondelle Pane integrale Dolcetto eco-solidale	 Spaghetti al pomodoro Bocconcini di tacchino all'arancia/limone Patate al forno Pane integrale Frutta fresca IGP	 Fusilli al pomodoro Cotechino con le lenticchie Pane integrale Frutta fresca
Mercoledì	 Erbette al forno Pizza margherita Salume Dolcetto equo e solidale a rotazione**	 Pennette integrali al pesto fatto dalla cuoca Uova strapazzate Erbette aromatizzate Pane Frutta fresca	 Risotto alla parmigiana Hamburger di legumi fatti dalla cuoca Spinaci Pane Frutta fresca	 Fagiolini* Lasagne alla bolognese Frutta fresca Dolcetto eco-solidale
Giovedì	 Fusilli integrali alla crema di zafferano Uova strapazzate Finocchi cotti Pane integrale Frutta fresca	 Farfalle al pomodoro Cotechino con le lenticchie Pane integrale Frutta fresca IGP	Gnocchetti sardi al pesto* fatto dalla cuoca Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Carote aromatizzate Pane integrale Frutta fresca	Gnocchetti sardi con i fagioli alla pugliese Porchetta arrosto con Patate al forno Pane integrale Frutta fresca
Venerdì	Tris di cereali al pomodoro Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Tris di verdure al vapore* Pane Frutta fresca IGP	Minestrone di verdura con pasta Platessa* al forno Spinaci all'olio evo Pane Frutta fresca	 Pennette integrali alla crema di zafferano Mozzarella Finocchi cotti Pane Frutta fresca	 Minestrone con riso Platessa* dorata Tris di verdure al vapore Pane Frutta fresca

*Alimento surgelato. **Dolcetto equo e solidale a rotazione: frollini al cacao, frollini al miele, budino, plumcake con gocce di cioccolato e 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 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/lit 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