



MENÙ AUTUNNALE

Scuola Infanzia/Primaria/secondaria
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 Piselli* Carote al forno Pane Frutta fresca	 Risotto alla milanese Formaggio Primosale Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	 Farfalle al pesto di zucchine Uova strapazzate Fagiolini e carote a rondelle Pane Frutta fresca	 Ravioli di magro olio evo e salvia Bocconcino di Provolone Dop Insalata mista con le mele Pane Frutta fresca IGP
Martedì	 Riso e prezzemolo Bocconcini di pollo al forno Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	 Polenta con Ragù di vitellone Carotine a rondelle Pane integrale Frutta fresca IGP	 Spaghetti al pomodoro (mezze penne per l'infanzia) Bocconcini di tacchino all'arancia/limone Insalata mista Pane integrale Frutta fresca IGP	 Fusilli al pomodoro Lenticchie in umido Carotine a rondelle Pane integrale Frutta fresca
Mercoledì	 Insalata mista Pizza margherita Dolcetto equo e solidale	 Pennette integrali al pesto fatto dalla cuoca Uova strapazzate Insalata mista Pane Crackers	 Risotto alla parmigiana Hamburger di legumi fatti dalla cuoca Spinaci Pane Crackers	 Fagiolini* Lasagne alla bolognese Pane Crackers
Giovedì	 Fusilli integrali all'olio extra vergine Uova strapazzate Finocchi in insalata Pane integrale Frutta fresca	 Farfalle alle lenticchie Tris di verdure al vapore Finocchi in insalata Pane integrale Frutta fresca	 Gnocchetti sardi al pesto fatto dalla cuoca Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	 Gnocchetti sardi con i fagioli alla pugliese Finocchi crudi 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	Stelline in brodo vegetale Platessa* al forno Spinaci all'olio evo Pane Frutta fresca	 Pennette integrali agli aromi Mozzarella Finocchi crudi Pane Frutta fresca	 Riso all'olio extra vergine 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 Elio (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elio, 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 Elio 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/lt 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.





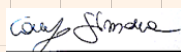
MENÙ AUTUNNALE

Scuola Infanzia/Primaria/secondaria
Anno scolastico 2026-2027

DIETA PRIVA DI CARNE E SALUMI
Comune di Vignate

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	 Pennette al pomodoro Piselli* Carote al forno Pane Frutta fresca	 Risotto alla milanese Formaggio Primosale Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Farfalle al pesto di zucchine Uova strapazzate Fagiolini e carote a rondelle Pane Frutta fresca	 Ravioli di magro olio evo e salvia Bocconcino di Provolone Dop Insalata mista con le mele Pane Frutta fresca IGP
Martedì	 Riso e prezzemolo Platessa al forno Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	 Polenta con Ragù di fagioli Carotine a rondelle Pane integrale Frutta fresca IGP	 Spaghetti al pomodoro (mezze penne per l'infanzia) Platessa all'arancia/limone Insalata mista Pane integrale Frutta fresca IGP	 Fusilli al pomodoro Lenticchie in umido Carotine a rondelle Pane integrale Frutta fresca
Mercoledì	 Insalata mista Pizza margherita Dolcetto equo e solidale	 Pennette integrali al pesto fatto dalla cuoca Uova strapazzate Insalata mista Pane Crackers	 Risotto alla parmigiana Hamburger di legumi fatti dalla cuoca Spinaci Pane Crackers	 Fagiolini* Lasagne al pesto con i formaggi Pane Crackers
Giovedì	 Fusilli integrali all'olio extra vergine Uova strapazzate Finocchi in insalata Pane integrale Frutta fresca	 Farfalle alle lenticchie Tris di verdure al vapore Finocchi in insalata Pane integrale Frutta fresca	Gnocchetti sardi al pesto fatto dalla cuoca Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	 Gnocchetti sardi con i fagioli alla pugliese Finocchi crudi 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	Stelline in brodo vegetale Platessa* al forno Spinaci all'olio evo Pane Frutta fresca	 Pennette integrali agli aromi Mozzarella Finocchi crudi Pane Frutta fresca	 Riso all'olio extra vergine Platessa* dorata Tris di verdure al vapore Pane Frutta fresca

N.B. NON SARA' MAI SOMMINISTRATO NESSUN ALIMENTO CHE CONTENGA CARNE E SALUMI
MENU' REDATTO DA DIETISTA ELIOR







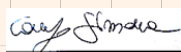
MENÙ AUTUNNALE

Scuola Infanzia/Primaria/secondaria
Anno scolastico 2026-2027

DIETA PRIVA DI CARNE E PESCE
Comune di Vignate

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	 Pennette al pomodoro Piselli* Carote al forno Pane Frutta fresca	 Risotto alla milanese Formaggio Primosale Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	 Farfalle al pesto di zucchine Uova strapazzate Fagiolini e carote a rondelle Pane Frutta fresca	 Ravioli di magro olio evo e salvia Bocconcino di Provolone Dop Insalata mista con le mele Pane Frutta fresca IGP
Martedì	 Riso e prezzemolo Grana Padano Dop Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	 Polenta con Ragù di fagioli Carotine a rondelle Pane integrale Frutta fresca IGP	 Spaghetti al pomodoro (mezze penne per l'infanzia) Grana Padano Dop Insalata mista Pane integrale Frutta fresca IGP	 Fusilli al pomodoro Lenticchie in umido Carotine a rondelle Pane integrale Frutta fresca
Mercoledì	 Insalata mista Pizza margherita Dolcetto equo e solidale	 Pennette integrali al pesto fatto dalla cuoca Uova strapazzate Insalata mista Pane Crackers	 Risotto alla parmigiana Hamburger di legumi fatti dalla cuoca Spinaci Pane Crackers	 Fagiolini* Lasagne al pesto con i formaggi Pane Crackers
Giovedì	 Fusilli integrali all'olio extra vergine Uova strapazzate Finocchi in insalata Pane integrale Frutta fresca	 Farfalle alle lenticchie Tris di verdure al vapore Finocchi in insalata Pane integrale Frutta fresca	 Gnocchetti sardi al pesto fatto dalla cuoca Piselli* Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	 Gnocchetti sardi con i fagioli alla pugliese Finocchi crudi Pane integrale Frutta fresca
Venerdì	Tris di cereali al pomodoro Polpette di legumi* fatte dalla cuoca Tris di verdure al vapore* Pane Frutta fresca IGP	Stelline in brodo vegetale Grana Padano Dop Spinaci all'olio evo Pane Frutta fresca	 Pennette integrali agli aromi Mozzarella Finocchi crudi Pane Frutta fresca	 Riso all'olio extra vergine Uova strapazzate Tris di verdure al vapore Pane Frutta fresca

N.B. NON SARA' MAI SOMMINISTRATO NESSUN ALIMENTO CHE CONTENGA CARNE E PESCE
MENU' REDATTO DA DIETISTA ELIOR







MENÙ AUTUNNALE

Scuola Infanzia/Primaria/secondaria
Anno scolastico 2026-2027

DIETA PRIVA DI POMODORO
Comune di Vignate

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	 Pennette al pesto* Piselli no pomodoro* Carote al forno Pane Frutta fresca	 Risotto alla milanese Formaggio Primosale Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Farfalle al pesto di zucchine Uova strapazzate Fagiolini e carote a rondelle Pane Frutta fresca	Ravioli di magro olio evo e salvia Bocconcino di Provolone Dop Insalata con le mele Pane Frutta fresca IGP
Martedì	 Riso e prezzemolo Bocconcini di pollo al forno Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	 Polenta con Ragù di vitellone senza pomodoro Carotine a rondelle Pane integrale Frutta fresca IGP	 Spaghetti all'olio (mezze penne per l'infanzia) Bocconcini di tacchino all'arancia/limone Insalata Pane integrale Frutta fresca IGP	 Fusilli al pesto Lenticchie in umido senza pomodoro Carotine a rondelle Pane integrale Frutta fresca
Mercoledì	 Insalata mista Focaccia bianca con prosciutto cotto Dolcetto equo e solidale	 Pennette integrali al pesto fatto dalla cuoca Uova strapazzate Insalata Pane Crackers	 Risotto alla parmigiana Hamburger di legumi fatti dalla cuoca senza pomodoro Spinaci Pane Crackers	 Fagiolini* Pasta con ragù bianco Pane Crackers
Giovedì	 Fusilli integrali all'olio extra vergine Uova strapazzate Finocchi in insalata Pane integrale Frutta fresca	 Farfalle alle lenticchie senza pomodoro Tris di verdure al vapore Finocchi in insalata Pane integrale Frutta fresca	Gnocchetti sardi al pesto fatto dalla cuoca Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	 Gnocchetti sardi con i fagioli senza pomodoro alla pugliese Finocchi crudi Pane integrale Frutta fresca
Venerdì	Tris di cereali all'olio Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Tris di verdure al vapore* Pane Frutta fresca IGP	Stelline in brodo vegetale Platessa* al forno Spinaci all'olio evo Pane Frutta fresca	Pennette integrali agli aromi Mozzarella Finocchi crudi Pane Frutta fresca	 Riso all'olio extra vergine Platessa* dorata Tris di verdure al vapore Pane Frutta fresca

*N.B. NON SARA' MAI SOMMINISTRATO NESSUN ALIMENTO CHE CONTENGA POMODORO

MENÙ REDATTO DA DIETISTA ELIOR

Carlo Simola





MENÙ AUTUNNALE

Scuola Infanzia/Primaria/secondaria
Anno scolastico 2026-2027

DIETA PRIVA DI FAVE E PISELLI
Comune di Vignate

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	 Pennette al pomodoro Lenticchie Carote al forno Pane Frutta fresca	 Risotto alla milanese Formaggio Primosale Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	 Farfalle al pesto di zucchine Uova strapazzate Fagiolini e carote a rondelle Pane Frutta fresca	 Ravioli di magro olio evo e salvia Bocconcino di Provolone Dop Insalata mista con le mele Pane Frutta fresca IGP
Martedì	 Riso e prezzemolo Bocconcini di pollo al forno Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	 Polenta con Ragù di vitellone Carotine a rondelle Pane integrale Frutta fresca IGP	 Spaghetti al pomodoro (mezze penne per l'infanzia) Bocconcini di tacchino all'arancia/limone Insalata mista Pane integrale Frutta fresca IGP	 Fusilli al pomodoro Lenticchie in umido Carotine a rondelle Pane integrale Frutta fresca
Mercoledì	 Insalata mista Pizza margherita Dolcetto equo e solidale	 Pennette integrali al pesto fatto dalla cuoca Uova strapazzate Insalata mista Pane Crackers	 Risotto alla parmigiana Hamburger di legumi senza fave e piselli fatti dalla cuoca Spinaci Pane Crackers	 Fagiolini* Lasagne alla bolognese Pane Crackers
Giovedì	 Fusilli integrali all'olio extra vergine Uova strapazzate Finocchi in insalata Pane integrale Frutta fresca	 Farfalle alle lenticchie Tris di verdure al vapore Finocchi in insalata Pane integrale Frutta fresca	 Gnocchetti sardi al pesto fatto dalla cuoca Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	 Gnocchetti sardi con i fagioli alla pugliese Finocchi crudi 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	Stelline in brodo vegetale Platessa* al forno Spinaci all'olio evo Pane Frutta fresca	 Pennette integrali agli aromi Mozzarella Finocchi crudi Pane Frutta fresca	 Riso all'olio extra vergine Platessa* dorata Tris di verdure al vapore Pane Frutta fresca

N.B. NON SARA' MAI SOMMINISTRATO NESSUN ALIMENTO CHE CONTENGA FAVE E PISELLI
MENU' REDATTO DA DIETISTA ELIOR

Carla Smania





MENÙ AUTUNNALE

Scuola Infanzia/Primaria/secondaria
Anno scolastico 2026-2027

DIETA PRIVA DI FRUTTA A GUSCIO
Comune di Vignate

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	 Pennette al pomodoro Piselli* Carote al forno Pane Frutta fresca	 Risotto alla milanese Formaggio Primosale Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Farfalle al pesto di zucchine Uova strapazzate Fagiolini e carote a rondelle Pane Frutta fresca	Ravioli di magro olio evo e salvia Bocconcino di Provolone Dop Insalata mista con le mele Pane Frutta fresca IGP
Martedì	 Riso e prezzemolo Bocconcini di pollo al forno Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	 Polenta con Ragù di vitellone Carotine a rondelle Pane integrale Frutta fresca IGP	 Spaghetti al pomodoro (mezzepenne per l'infanzia) Bocconcini di tacchino all'arancia/limone Insalata mista Pane integrale Frutta fresca IGP	 Fusilli al pomodoro Lenticchie prive di tracce di frutta a guscio in umido Carotine a rondelle Pane integrale Frutta fresca
Mercoledì	 Insalata mista Pizza margherita Dolcetto equo e solidale privo di tracce di frutta a guscio	 Pennette integrali al pesto fatto dalla cuoca Uova strapazzate Insalata mista Pane Crackers	 Risotto alla parmigiana Hamburger di legumi privi di tracce di frutta a guscio fatti dalla cuoca Spinaci Pane Crackers	 Fagiolini* Lasagne alla bolognese Pane Crackers
Giovedì	 Fusilli integrali all'olio extra vergine Uova strapazzate Finocchi in insalata Pane integrale Frutta fresca	 Farfalle alle lenticchie prive di tracce di frutta a guscio Tris di verdure al vapore Finocchi in insalata Pane integrale Frutta fresca	Gnocchetti sardi al pesto fatto dalla cuoca Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	 Gnocchetti sardi con i fagioli privi di tracce di frutta a guscio alla pugliese Finocchi crudi Pane integrale Frutta fresca
Venerdì	Tris di cereali privi di tracce di frutta a guscio al pomodoro Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Tris di verdure al vapore* Pane Frutta fresca IGP	Stelline in brodo vegetale Platessa* al forno Spinaci all'olio evo Pane Frutta fresca	 Pennette integrali agli aromi Mozzarella Finocchi crudi Pane Frutta fresca	 Riso all'olio extra vergine Platessa* dorata Tris di verdure al vapore Pane Frutta fresca

N.B. SARANNO VERIFICATE TUTTE LE ETICHETTE DEI PRODOTTI CONFEZIONATI E SARANNO SOMMINISTRATI SOLO PRODOTTI ESENTI TOTALMENTE DA FRUTTA A GUSCIO.

MENÙ REDATTO DA DIETISTA ELIOR

Carlo Simola





MENÙ AUTUNNALE

Scuola Infanzia/Primaria/secondaria
Anno scolastico 2026-2027

DIETA PRIVA DI LATTE E DERIVATI
Comune di Vignate

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	 Pennette al pomodoro Piselli* Carote al forno Pane Frutta fresca	 Risotto alla milanese Merluzzo al vapore Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	 Farfalle al pesto di zucchine Uova strapazzate Fagiolini e carote a rondelle Pane Frutta fresca	 Pasta olio evo e salvia Merluzzo al vapore Insalata mista con le mele Pane Frutta fresca IGP
Martedì	 Riso e prezzemolo Bocconcini di pollo al forno Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	 Polenta con Ragù di vitellone Carotine a rondelle Pane integrale Frutta fresca IGP	 Spaghetti al pomodoro (mezze penne per l'infanzia) Bocconcini di tacchino all'arancia/limone Insalata mista Pane integrale Frutta fresca IGP	 Fusilli al pomodoro Lenticchie in umido Carotine a rondelle Pane integrale Frutta fresca
Mercoledì	 Insalata mista Focaccia con prosciutto cotto Dolcetto senza latte	 Pennette integrali al pesto fatto dalla cuoca Uova strapazzate Insalata mista Pane Crackers	 Riso all'olio evo Hamburger di legumi fatti dalla cuoca Spinaci Pane Crackers	 Fagiolini* Pasta al ragù di manzo Pane Crackers
Giovedì	 Fusilli integrali all'olio extra vergine Uova strapazzate Finocchi in insalata Pane integrale Frutta fresca	 Farfalle alle lenticchie Tris di verdure al vapore Finocchi in insalata Pane integrale Frutta fresca	 Gnocchetti sardi al pesto fatto dalla cuoca Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	 Gnocchetti sardi con i fagioli alla pugliese Finocchi crudi 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	Stelline in brodo vegetale Platessa* al forno Spinaci all'olio evo Pane Frutta fresca	 Pennette integrali agli aromi Piselli* Finocchi crudi Pane Frutta fresca	 Riso all'olio extra vergine Platessa* dorata Tris di verdure al vapore Pane Frutta fresca

.N.B. NON VERRA' MAI AGGIUNTO FORMAGGIO GRATTUGGIATO, NÉ LATTE NE I DERIVATI IN NESSUNA PEPARAZIONE. SARANNO VERIFICATE TUTTE LE ETICHETTE DEI PRODOTTI CONFEZIONATI E SARANNO SOMMINISTRATI SOLO PRODOTTI ESENTI TOTALMENTE DAL LATTE.

MENU' REDATTO DA DIETISTA ELIOR

Carla Simonini





MENÙ AUTUNNALE

Scuola Infanzia/Primaria/secondaria
Anno scolastico 2026-2027

DIETA PRIVA DI GLUTINE
Comune di Vignate

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	 Pasta senza glutine al pomodoro Piselli* Carote al forno Pane senza glutine Frutta fresca	 Risotto alla milanese Formaggio Primosale Fagiolini* al vapore Pane senza glutine Frutta fresca	 Pasta senza glutine al pesto di zucchine Uova strapazzate Fagiolini e carote a rondelle Pane senza glutine Frutta fresca	 Ravioli senza glutine di magro olio evo e salvia Bocconcino di Provolone Dop Insalata mista le mele Pane senza glutine Frutta fresca IGP
Martedì	 Riso e prezzemolo Bocconcini di pollo al forno senza glutine Patate al forno Pane senza glutine Frutta fresca	 Polenta senza glutine con Ragù di vitellone Carotine a rondelle Pane senza glutine Frutta fresca IGP	 Pasta senza glutine al pomodoro Bocconcini di tacchino all'arancia/limone senza glutine Insalata mista Pane senza glutine Frutta fresca IGP	 Pasta senza glutine al pomodoro Lenticchie senza glutine in umido Carotine a rondelle Pane senza glutine Frutta fresca
Mercoledì	 Insalata mista Pizza margherita senza glutine Dolcetto senza glutine	 Pasta senza glutine al pesto fatto dalla cuoca Uova strapazzate Insalata mista Pane senza glutine Crackers senza glutine	 Risotto alla parmigiana Hamburger di legumi senza glutine fatti dalla cuoca Spinaci Pane senza glutine Crackers senza glutine	 Fagiolini* Lasagne senza glutine alla bolognese con besciamella senza glutine Pane senza glutine Crackers senza glutine
Giovedì	 Pasta senza glutine all'olio extra vergine Uova strapazzate Finocchi in insalata Pane senza glutine Frutta fresca	 Pasta senza glutine alle lenticchie senza glutine Tris di verdure al vapore Finocchi in insalata Pane senza glutine Frutta fresca	 Pasta senza glutine al pesto fatto dalla cuoca Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca senza glutine Carote julienne Pane senza glutine Frutta fresca	 Pasta senza glutine con i fagioli senza glutine e pangrattato senza glutine Finocchi crudi Pane senza glutine Frutta fresca
Venerdì	 Riso al pomodoro Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca senza glutine Tris di verdure al vapore* Pane senza glutine Frutta fresca IGP	 Pastina senza glutine in brodo vegetale Platessa* al forno senza glutine Spinaci all'olio evo Pane senza glutine Frutta fresca	 Pasta senza glutine agli aromi Mozzarella Finocchi crudi Pane senza glutine Frutta fresca	 Riso all'olio extra vergine Platessa* dorata senza glutine Tris di verdure al vapore Pane senza glutine Frutta fresca

N.B. TUTTE LE STOVIGLIE E I MESTOLI SONO CONTRASSEGNA TI, VENGONO LAVATI CON SPUGNE E DETERSIVI A LORO DEDICATI E RIPOSTI SEPARATAMENTE
TUTTE LE PREPARAZIONI VENGONO FATTE IN AREA DEDICATA E SEPARATA.
VENGONO UTILIZZATI SOLO PRODOTTI PREVISTI DAL PRONTUARIO AIC E PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE. VERRANNO CONTEROLLATE TUTTE LE ETICHETTE DI
TUTTI I PRODOTTI SOMMINISTRATI. AD OGNI PASTO VERRA' SERVITO PANE O FETTE SENZA GLUTINE.

MENÙ REDATTO DA DIETISTA ELIOR

Carlo Finma



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