

MENU AUTUNNO

DAL 30/09 AL 21/12/ 2019

SCUOLA VIGNATE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Pasta al pomodoro e basilico Piselli brasati Carote julienne Pane bio Frutta fresca	Riso e prezzemolo Pollo al forno Tris di verdure al vapore Pane bio Frutta fresca	Insalata e mais *Pizza margherita Yogurt bio alla frutta Pane bio	Passato di verdura con orzo Polpette di tacchino (fatte dal cuoco) Finocchi in insalata Pane bio Frutta fresca	Pasta verdure Pesce spada impanato Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca
2° settimana	Risotto allo zafferano Pormaggio primo sale Fagiolini al vapore Pane bio Frutta fresca	Polenta con ragù di vitellone Finocchi Pane bio Frutta fresca	Pasta al pesto Frittata verdure insalata mista Budino al cacao(preparato dal cuoco) Pane bio	Crema di legumi con pasta Crocchette di patate(fatte dal cuoco) Carote julienne Pane bio Frutta fresca	Pasta crema di broccoli Filetto di platessa al forno Spinaci all' olio Pane bio Frutta fresca
3° settimana	Pasta con zucchine Frittata Fagiolini e carotine Pane bio Frutta fresca	Riso al pomodoro Hamburger di legumi (fatti dal cuoco) Spinaci Pane bio Frutta fresca	Pasta aglio e olio Arrostito di tacchino all'arancia Insalata mista Pane bio Frutta fresca	Passato di verdura con orzo Platessa impanata Carote julienne Pane Frutta fresca	Finocchi crudi *Pizza margherita Pane bio Frutta fresca
4° settimana	Ravioli ricotta e spinaci con aromi 1 2 porzione Asiago (d.o.p.) Carote julienne Pane bio Frutta fresca	Pasta al pomodoro Scaloppina di pollo Tris di verdure al vapore Pane bio Frutta fresca	Insalata mista Pennette alla bolognese con ragù di manzo Pane bio Frutta fresca	Pasta e fagioli Patate al forno Finocchi crudi Pane bio Frutta fresca	Riso all'olio EVO Filetti di merluzzo gratinato con olive Fagiolini Pane bio Frutta fresca

Sara Vazzoler

Note:Prodotti da agricoltura Biologica:pasta,riso,orzo,farro,legumi secchi,yogurt,aceto di mele,pomodoro in scatola,uova,succhi di frutta,verdura fresca,olio extra vergine (utilizzato come unico condimento).Carne fresca di manzo,pollo,tacchino,suino è di origine italiana.Il sale è iodato.Il pane è a ridotto contenuto di sodio e viene consumato laddove è possibile con il secondo piatto.Viene servita la torta 1 volta al mese per festeggiare i compleanni. La frutta è servita sempre a metà mattina (la varietà è di almeno tre tipi differenti).Le grammature rispettano le linee guida 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 i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo”. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società”.

