

Gemeaz elior **MENU AUTUNNALE** Comune di Vignate

TUTTE LE PIETANZE VENGONO PREPARATE PRESSO IL CENTRO COTTURA DEL REFETTORIO SCOLASTICO

ANNO SCOLASTICO 2019/2020 - Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado

DIETA NO CARNE-SALUMI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Pasta al pomodoro e basilico Piselli brasati Carote julienne Pane bio Frutta fresca	Riso e prezzemolo Burger vegetale 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 legumi (fatte dal cuoco) Finocchi in insalata Pane bio Frutta fresca	Pasta verdure Pesce spada impanato Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca
2a Settimana	Risotto allo zafferano Formaggio primo sale Fagiolini al vapore Pane bio Frutta fresca	Polenta con pesce al pomodoro 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 a julienne Pane bio Frutta fresca	Pasta crema di broccoli Filetto di platessa al forno Spinaci all' olio Pane bio Frutta fresca
3a Settimana	Pasta con zucchine Frittata Fagiolini e carotine Pane bio Frutta fresca	Pasta aglio e olio Burger vegetale Insalata mista Pane bio Frutta fresca	Riso al pomodoro Hamburger di legumi (fatti dal cuoco) Spinaci Pane bio Frutta fresca	Passato di verdura con orzo Platessa impanata Carote julienne Pane Frutta fresca	Finocchi crudi Pizza margherita Pane bio Frutta fresca
4a Settimana	Ravioli ricotta e spinaci agli aromi 1 2 porzione di Formaggio asiago (d.o.p.) Carote julienne Pane bio Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata Tris di verdure al vapore Pane bio Frutta fresca	Insalata mista Lasagne alle verdure/pesto Pane bio Frutta fresca	Pasta e fagioli Patate al forno Finocchi crudi Pane bio Frutta fresca	Riso all'olio extra vergine Filetti di merluzzo gratinato con olive Fagiolini Pane bio Frutta fresca

Sara Vassoler

Note: Prodotti da Agricoltura Biologica: pasta, legumi secchi (orzo, riso, farro, fagioli), yogurt, **olio extravergine di oliva (utilizzato come unico condimento)**, aceto di mele, pomodoro in scatola, uova, succhi di frutta, verdura fresca.

Carne fresca di manzo/pollo/suino di origine italiana. Il sale è iodato. Il pane è 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 (la varietà è almeno di tre tipi differenti)

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 i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, 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".