

# MENU AUTUNNALE

TUTTE LE PIETANZE VENGONO PREPARATE PRESSO IL CENTRO COTTURADEL REFETTORIO SCOLASTICO

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

**DIETA PRIVA DI LATTE E DERIVATI**

	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
<i>1a Settimana</i>	Pasta al pomodoro e basilico (no parmigiano) Piselli brasati Carote julienne Pane bio Frutta fresca	Riso e prezzemolo(no parmigiano) Pollo al forno Tris di verdure al vapore Pane bio Frutta fresca	Insalata e mais  Pizza Rossa con pr.cotto Yogurt alla soia Pane bio	Passato di verdura con orzo(no parmigiano) Polpette di tacchino (fatte dal cuoco-no parmigiano-no latte) Finocchi in insalata Pane bio Frutta fresca	Pasta verdure (no parmigiano) Pesce spada impanato Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca
<i>2a Settimana</i>	Risotto allo zafferano(no parmigiano) Pollo o Tacchino ai ferri Fagiolini al vapore Pane bio Frutta fresca	Polenta con ragù di vitellone Finocchi Pane bio Frutta fresca	Pasta al pesto( solo olio, basilico,aglio,no parmigiano) Frittata verdure (no latte-no grana) Insalata mista Pane bio Budino alla soia	Crema di legumi con pasta(no parmigiano) Crocchette di patate(fatte dal cuoco-no parmigiano-no latte) Carote a julienne Pane bio Frutta fresca	Pasta crema di broccoli(no parmigiano) Filetto di platessa al forno Spinaci all' olio Pane bio Frutta fresca
<i>3a Settimana</i>	Pasta con zucchine (no parmigiano) Frittata (no parmigiano-no latte) Fagiolini e carotine Pane bio Frutta fresca	Pasta aglio e olio(no parmigiano) Arrosto di tacchino all'arancia Insalata mista Pane bio Frutta fresca	Riso al pomodoro(no parmigiano) Hamburger di legumi no parmigiano-no latte fatti dal cuoco) Spinaci Pane bio Frutta fresca	Passato di verdura con orzo(no parmigiano) Platessa impanata Carote julienne Pane Frutta fresca	Finocchi crudi  Pizza Rossa con pr.cotto Pane bio Frutta fresca
<i>4a Settimana</i>	Pasta agli aromi(no parmigiano) Tacchino ai ferri Carote julienne Pane bio Frutta fresca	Pasta al pomodoro(no parmigiano) Scaloppina di pollo Tris di verdure al vapore Pane bio Frutta fresca	Insalata mista Pasta con ragù di manzo(no parmigiano) Pane bio Frutta fresca	Pasta e fagioli(no parmigiano) Patate al forno Finocchi crudi Pane bio Frutta fresca	Riso all'olio extra vergine (no parmigiano) 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](http://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".