

in vigore dal 23/12/2020 al 19/03/2021 - Approvato da commissione mensa il 23/11/2018

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Pasta alle verdure FETTINA DI POLLO Finocchi grattugiati Pane bio Frutta fresca bio	Riso alla zucca Fesa di tacchino arrosto tris di verdure cotte Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale al pomodoro Platessa dorata (NO UOVO) Fagiolini Pane bio Yogurt bio	Pasta agli aromi Ragù di lenticchie Carote Pane bio Frutta fresca bio	Pasta al pesto fatto in casa merluzzo gratinato Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca bio
2a Settimana	Risotto agli asparagi Bocconcini di mozzarella Carote julienne al limone Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale allo zafferano Bocconcini di pollo al forno Spinaci aromatizzati all'olio Pane bio Frutta fresca bio	Insalata di finocchi PASTA RAGU Pane bio Frutta fresca	Pasta al pesto fatto in casa CROCCHETTA DI LEGUMI (NO UOVO) Insalata Pane bio Frutta fresca bio	Minestra di verdure con orzo Pesce spada dorè (NO UOVO) Fagiolini Pane bio Frutta fresca bio
3a Settimana	Pasta pomodoro e piselli Fagiolini al forno Pane bio Frutta fresca bio	Risotto allo zafferano Cotoletta di tacchino (NO UOVO) Zucchine al vapore Pane bio Frutta fresca bio	Insalata e carote Pizza margherita Pane bio Yogurt bio	Crema di carote con pastina Polpette di pollo (NO UOVO) tris di verdure cotte Pane bio Frutta fresca bio	Pasta e broccoli Platessa alla fiorentina (NO UOVO) Spinaci aromatizzati Pane bio Frutta fresca bio
4a Settimana	Pasta pomodoro Fettina di pollo Fagiolini al forno Pane bio Frutta fresca bio	Insalata di finocchi Polenta Brasatini di manzo Pane bio Frutta fresca	Pasta integrale all' olio extravergina Fesa di tacchino arrosto Fagiolini Pane bio Frutta fresca bio	Crema di legumi Crocchette patate dello cheff (NO UOVO) Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca bio	Risotto alla parmigiana* Merluzzo pomodoro* Insalata Pane bio Frutta fresca bio <small>*NB per materna sarà proposto piatto unico riso e pesce insieme</small>

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. Lo yogurt biologico verrà servito al mattino.

Torta a fine mese per festeggiare i compleanni. La frutta è distribuita sempre a metà mattina (la varietà è almeno di tre tipi differenti) ed è sostituita solo 2 volte al mese dallo yogurt

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".**