

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 Frittata alle verdure Finocchi grattugiati Pane bio Frutta fresca bio	Riso alla zucca <b>FORMAGGIO IMPANATO</b> tris di verdure cotte Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale al pomodoro Platessa dorata 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 <b>FRITTATA</b> Spinaci aromatizzati all'olio Pane bio Frutta fresca bio	Insalata di finocchi <b>Lasagne PESTO E FORMAGGIO</b>  Pane bio Budino fatto dal cuoco	Pasta al pesto fatto in casa Crocchette di legumi Insalata Pane bio Frutta fresca bio	Minestra di verdure con orzo Pesce spada dorè Fagiolini Pane bio Frutta fresca bio
3a Settimana	Pasta pomodoro e piselli Fagiolini al forno Pane bio Frutta fresca bio	Risotto allo zafferano <b>FRITTATA</b> Zucchine al vapore Pane bio Frutta fresca bio	Insalata e carote Pizza margherita  Pane bio Frutta fresca	Crema di carote con pastina <b>Polpette VEGETALI</b> tris di verdure cotte Pane bio Frutta fresca bio	Pasta ai broccoli Platessa alla fiorentina Erbette Pane bio Frutta fresca
4a Settimana	Pasta pomodoro Frittata di zucchine Carote julienne Pane bio Frutta fresca bio	Insalata di finocchi e carote Polenta <b>Ragù di LENTICCHIE</b> Pane bio Frutta fresca bio	Pasta all'olio extravergina <b>FRITTATA DI VERDURE</b> Insalata mista Pane bio Frutta fresca bio	Crema di legumi Crocchette patate dello cheff zucchine al forno Pane bio Frutta fresca bio	Risotto alla parmigiana* Merluzzo pomodoro* Insalata Pane bio Frutta fresca bio <small>NB*per le materne verrà servito piatto unico pesce e riso insieme</small>

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](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".