

ANNO SCOLASTICO 2020/2021 - Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado

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 con verdure <b>Frittata alle verdure NO LATTE</b> Finocchi grattugiati Pane bio Frutta fresca bio	<b>Riso alla zucca NO FORM</b> Fesa di tacchino arrosto tris di verdure cotte Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale al pomodoro Platessa dorata Fagiolini Pane bio <b>Yogurt DI SOIA</b>	Pasta agli aromi Ragù di lenticchie Carote Pane bio Frutta fresca bio	<b>Pasta al pesto(NO FORMAGGIO)</b> Merluzzo gratinato Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca bio
2a Settimana	Risotto agli asparagi <b>SCALOPPINA DI POLLO</b> Carote julienne al limone Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale allo zafferano( <b>NO FORMAGGIO</b> ) Bocconcini di pollo al forno Spinaci aromatizzati all'olio Pane bio Frutta fresca bio	Insalata di finocchi <b>PASTA AL RAGU'</b>  Pane bio Frutta fresca bio	<b>Pasta al pesto (NO FORM.)</b> <b>Crocchette di legumi</b> <b>FORMAGGIO</b> (NO) 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	<b>Risotto allo zafferano (NO FORM.)</b> Cotoletta di tacchino Zucchine al vapore Pane bio Frutta fresca bio	Insalata e carote <b>FOCACCIA GENOVESE PROSCIUTO E POMODORO</b>  Pane bio <b>YOGURT DI SOIA</b>	Crema di carote con pastina <b>Polpette di pollo(NO FORM.)</b> tris di verdure cotte Pane bio Frutta fresca bio	Pasta e broccoli Platessa alla fiorentina Spinaci aromatizzati Pane bio Frutta fresca
4a Settimana	Pasta pomodoro e piselli <b>Frittata di zucchine (NO FORMAGGIO)</b> Pane bio Frutta fresca bio	Insalata di finocchi Polenta e Brasatini di manzo pane bio Frutta fresca bio	Pasta Integrale all' olio extravergina arrosto Fesa di tacchino Fagiolini Pane bio frutta fresca bio	Crema di legumi <b>Crocchette patate dello cheff (NO FORMAGGIO)</b> zucchine al forno Pane bio Frutta fresca bio	<b>Risotto alla parmigiana (NO FORM.) *</b> Merluzzo pomodoro* Insalata Pane bio Frutta fresca bio *NB per materna sarà propostopiatto unico riso e pesce insieme

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 Biologica 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 PREPARETE 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".**