



MENU INVERNALE

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 AGLUT alle verdure Frittata alle verdure Finocchi grattugiati Pane AGLUTINATO Frutta fresca bio	Riso alla zucca Fesa di tacchino arrosto tris di verdure cotte Pane AGLUT. Frutta fresca bio	Pasta AGLUT. al pomodoro Platessa dorata SENZA GLUT. Fagiolini Pane AGLUTINATO Yogurt bio	Pasta agli aromi AGLUT Ragu di lenticchie Carote Pane AGLUTINATO Frutta fresca bio	Pasta AGLUTINATA al pesto Merluzzo gratin AGLUTINATO Zucchine al forno Pane AGLUTINATO Frutta fresca bio
2a Settimana	Risotto agli asparagi Bocconcini di mozzarella Carote julienne al limone Pane AGLUTINATO Frutta fresca bio	Pasta AGLUT. Allo zafferano Bocconcini di pollo al forno Spinaci aromatizzati all'olio Pane AGLUTINATO Frutta fresca bio	Insalata di finocchi Lasagne alla bolognese SENZA GLUTINE Pane AGLUTINATO Frutta fresca	Pasta al pesto NO GLUTINE Crocchette di legumi NO GLUTINE Insalata Pane AGLUTINATO Frutta fresca bio	Minestra di verdure con RISO Pesce spada PANATURA AGLUT. Fagiolini Pane AGLUTINATO Frutta fresca bio
3a Settimana	Pasta AGLUTINATA pomodoro e piselli al forno Pane AGLUT. Frutta fresca bio	Risotto allo zafferano Cotoletta di tacchino PANATURA AGLUTINATA Zucchine al vapore Pane AGLUTINATO Frutta fresca bio	Insalata e carote Pizza margherita SENZA GLUTINE Pane AGLUTINATO Yogurt bio	Crema di carote con pasta AGLUT Polpetta di pollo SENZA GLUT. tris di verdure cotte Pane AGLUTINATO Frutta fresca bio	Pasta AGLUTINATA ai broccoli Platessa con panatura AGLUTIN Spinaci aromatizzati Pane AGLUTINATO Frutta fresca
4a Settimana	Pasta AGLUTINATA al pomodoro Frittata di zucchini julienne Pane AGLUTINATO Frutta fresca bio	Insalata di finocchi e carote Polenta con Brasatini di manzo Pane AGLUTINATO Frutta fresca bio	Pasta AGLUT. all' Extravergina Fesa di tacchino arrosto Fagiolini Pane AGLUTINATO Frutta fresca bio	Crema di legumi Crocchette patate dello cheff SENZA GLUTINE Zucchine al forno Pane AGLUTINATO Frutta fresca bio	Risotto alla parmigiana* Merluzzo pomodoro* Insalata Pane AGLUTINATO Frutta fresca bio <small>*NB per le materne sarà proposto piatto unico riso con pesce insieme</small>

ATTENZIONE: LE PORTATE VENGONO SERVITE IN PIATTI SIGILLATI. POSATE, STIVIGLIE, MESTOLI ECC, SONO CONTRASSEGNAE E LAVATI CON DETERSIVI E SPUGNE A LORO DEDICATI

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".