

MENU ESTIVO 2021 Vignate



ANNO SCOLASTICO 2021/2022 - Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado

in vigore dal 03/06/2021 al 01/10/2021 - Approvato dalla Commissione Mensa il 20/05/2021

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Pasta aglio e olio Piselli Brasati Carote alla julienne Pane integrale bio Frutta fresca	Fusilli alle melanzane e pomodoro Pollo alle erbe Pomodori Pane bio Frutta fresca	Tris di cereali al pomodoro (riso, farro, orzo) Mozzarella Insalata mista Pane bio Frutta fresca	Pasta al pesto Frittatina Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Pesce spada al forno Fagiolini Pane bio Frutta fresca
2a Settimana	Pasta all'olio Frittatina Carote Pane bio Frutta fresca	Pasta integrale alla rustica fredda (con olive e pomodoro) Cotoletta di tacchino impanata Insalata mista Pane bio Frutta fresca	Fagiolini al vapore Pizza margherita Crackers non salati Gelato	Risotto allo zafferano Hamburger di legumi (fatti dal cuoco) Zucchine fresche al forno Pane bio Frutta fresca	Patate lesse Platessa al forno Pomodori Pane bio Frutta fresca
3a Settimana	Tris di cereali al pesto di zucchine Mozzarella Carote julienne Pane bio Frutta fresca	Verdure fresche in pinzimonio Pasta all'olio extravergine Cannellini all'uccelletto Pane bio Frutta fresca	Insalata mista Pasta integrale al ragu' di manzo Pane bio Frutta fresca	Pasta al pesto fatto dal cuoco Fesa di tacchino freddo olio e basilico Pomodori Pane bio Frutta fresca	Riso bianco all'olio Polpette di merluzzo fatte dal cuoco Fagiolini Pane bio Frutta fresca
4a Settimana	Pasta integrale al pesto di zucchine fresche Frittatina Fagiolini al vapore Pane bio Frutta fresca	Risotto alla milanese Hamburger di pollo fatti dal cuoco di carne fresca Erbette Pane bio Frutta fresca	Pasta al ragu' di verdure Filetto di platessa dorato Carote rapè Pane bio Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Sfornato di legumi fatto dal cuoco Insalata mista Pane bio Frutta fresca	Pomodori Pizza margherita Crackers non salati Frutta fresca

Note: Prodotti da Agricoltura Biologica: pasta, legumi secchi (orzo, riso, farro, fagioli), yogurt, olio extravergine di oliva, aceto di mele, pomodoro in scatola, uova, verdura fresca. Carne fresca di manzo/pollo/ 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) ed è sostituita solo 2 volte al mese dallo yogurt
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 soffiati, 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".