

ANNO SCOLASTICO 2020/2021 - 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

NO LATTE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Pasta aglio e olio NO FORMAGGIO Piselli Brasati Carote alla jullienne Pane integrale bio Frutta fresca	Fusilli alle melanzane e pomodoro NO FORMAGGIO Pollo alle erbe Pomodori Pane bio Frutta fresca	Tris di cereali al pomodoro (riso, farro, orzo) TACCHINO AI FERRI Insalata mista Pane bio Frutta fresca	Pasta al pesto NO FORMAGGIO Frittatina NO FORMAGGIO Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca	Risotto alla parmigiana NO FORMAGGIO Merluzzo al forno Fagiolini Pane bio Frutta fresca
2a Settimana	Pasta all'olio Frittatina NO FORMAGGIO Carote Pane bio Frutta fresca	Pasta integrale alla rustica fredda (con olive e pomodoro) Cotoletta di tacchino impanata SENZA LATTE Insalata mista Pane bio Frutta fresca	Fagiolini al vapore FOCACCIA GENOVESE CON PROSCIUTTO E POMODORO Creackers non salati Sorbetto limone e fragola	Risotto allo zafferano NO FORMAGGIO Hamburger di legumi (fatti dal cuoco SENZA LATTICINI) Zucchine fresche al forno Pane bio Frutta fresca	Patate lesse Platessa al forno SENZA LATTICINI Pomodori Pane bio Frutta fresca
3a Settimana	Tris di cereali al pesto di zucchine NO FORMAGGIO SCALOPPINA DI POLLO Carote julienne Pane bio Frutta fresca	Verdure fresche in pinzimonio Pasta all'olio NO FORMAGGIO Cannellini all' uccelletto Pane bio Frutta fresca	Insalata mista Pasta integrale al ragu' di manzo NO FORMAGGIO Pane bio Frutta fresca	Pasta al pesto (fatto dal cuoco) NO FORMAGGIO Fesa di tacchino freddo olio e basilico Pomodori Pane bio Frutta fresca	Riso bianco all'olio no formaggio POLPETTE DI merluzzo (fatte dal cuoco) NO FORMAGGIO Fagiolini Pane bio Frutta fresca
4a Settimana	Pasta integrale al pesto di zucchine fresche NO FORMAGGIO FRITTATA NO LATTICINI Fagiolini al vapore Pane bio Frutta fresca	Risotto alla milanese NO FORMAGGIO Hamburger di pollo fatti dal cuoco SENZA FORMAGGIO E LATTE Erbette Pane bio Frutta fresca	Pasta al ragu di verdure NO FORMAGGIO Filetto di platessa dorato SENZA LATTICINI Carote rapè Pane bio Frutta fresca	Pasta all' olio extravergine no formaggio Sformato di legumi fatto dal cuoco SENZA FORMAGGI E LATTE Insalata mista Pane bio Frutta fresca	Pomodori FOCACCIA GENOVESE CON PROSCIUTTO Crackers non salati Frutta fresca

ATTENZIONE: IL FORMAGGIO NEI PRIMI PIATTI, COME: PASTE, RISOTTI E MINESTRE, NON E' PRESENTE, NEL RISPETTO DELLA DIETA



Note: Prodotti da Agricoltura Biologica: pasta, legumi secchi (orzo, riso, farro, fagioli), yogurt, olio extravergine di oliva, 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.

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 linee guida ATS.

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”.