

**NO CARNE**

**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 23/05/2019

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Pasta aglio e olio Piselli Brasati Carote alla julliene Pane integrale bio Frutta fresca	Fusilli alle melanzane e pomodoro <b>Pesce al forno</b> Pomodori Pane bio Frutta fresca	Tris di cereali al pomodoro (riso, farro, orzo) Mozzarella Insalata mista Pane bio Frutta fresca	Pasta 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) <b>Pesce impanato</b> 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 extra vergine Cannellini all'uccelletto Pane bio Frutta fresca	Insalata mista <b>Pasta integrale al ragu' di lenticchie</b> Pane bio Frutta fresca	Pasta al pesto fatto dal cuoco <b>Frittata</b> 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 <b>Hamburger di legumi fatti dal cuoco</b> 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  

\*1 volta al mese verrà somministrato pane integrale

**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](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 soffiti, 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".