

TUTTE LE PIETANZE VENGONO PREPARATE PRESSO IL CENTRO COTTURADEL REFETTORIO SCOLASTICO  
**ANNO SCOLASTICO 2021/2022 - Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado**  
 in vigore dal 03/10/2021 al 25/12/2021-DIETA NO CARNE-SALUMI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Pasta al pomodoro e basilico Piselli brasati Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Riso e prezzemolo <b>Burger vegetale</b> Tris di verdure al vapore Pane bio Frutta fresca	Insalata e mais Pizza margherita Yogurt bio alla frutta Pane bio	Pasta integrale all'olio extravergine Frittata al forno Finocchi in insalata Pane bio Frutta fresca	Crema di carote con pastina Pesce spada impanato Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca
2a Settimana	Risotto allo zafferano Formaggio primo sale Fagiolini al vapore Pane bio Frutta fresca	<b>Polenta con piselli</b> Carote baby Pane bio Frutta fresca	Pasta al pesto Frittata verdure Insalata mista Frutta fresca bio Pane	Pasta alle lenticchie Fagiolini al vapore Finocchi Pane bio Frutta fresca	Tris di cereali al pomodoro Filetto di platessa al forno Spinaci all'olio Pane bio Frutta fresca
3a Settimana	Pasta con zucchine Frittata Fagiolini e carotine Pane bio Frutta fresca	Pasta aglio e olio <b>Burger vegetale</b> Insalata mista Pane bio Frutta fresca	Riso al pomodoro Hamburger di legumi (fatti dal cuoco) Spinaci Pane bio Frutta fresca	Pasta all'olio e basilico Platessa impanata Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Mozzarella Erbette al vapore Pane bio Frutta fresca
4a Settimana	Ravioli ricotta e spinaci agli aromi 1 2 porzione di Formaggio asiago (d.o.p.) Tris di verdure Pane bio Frutta fresca	Pastacon il pesto fatto dal cuoco Lenticchie in umido Carotine baby Pane bio Frutta fresca	Insalata mista <b>Pasta con ragù di legumi</b> Pane bio Frutta fresca	Pasta e fagioli Patate al forno Finocchi crudi Pane bio Frutta fresca	Riso all'olio extra vergine Polpette di merluzzo fatte dal cuoco Fagiolini Pane bio Frutta fresca

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,

Verdura gelo, farina bianca e gialla, latte fresco, Formaggi freschi D.O.P., salumi I.G.P., cacao eco solidale, carne di pollo/tacchino e suino di origine italiana

Carne fresca di manzo 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).

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](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".