

TUTTE LE PIETANZE VENGONO PREPARATE PRESSO IL CENTRO COTTURA DEL 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 PRIVA DELL'UOVO E COSTITUENTI DELL'UOVO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Pasta al pomodoro e basilico Piselli brasati Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Riso e prezzemolo Bocconcini di pollo al forno 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 Carne ferri Finocchi in insalata Pane bio Frutta fresca	Crema di carote con pastina Pesce spada impanato (senza uovo) Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca
2a Settimana	Risotto allo zafferano Formaggio primo sale Fagiolini al vapore Pane bio Frutta fresca	Polenta con ragù di vitellone Carote baby Pane bio Frutta fresca	Pasta al pesto (olio, basilico, aglio e parmigiano reggiano) Tacchino o Pollo ai ferri Insalata mista Pane bio Frutta fresca	Pasta alle lenticchie Fagiolini al vapore Finocchi Pane bio Frutta fresca	Tris di cereali al pomodoro Filetto di platessa al forno (senza uovo) Spinaci all'olio Pane bio Frutta fresca
3a Settimana	Pasta con zucchine Pesce al forno Fagiolini e carotine Pane bio Frutta fresca	Pasta aglio e olio Arrosto di tacchino all'arancia Insalata mista Pane bio Frutta fresca	Riso al pomodoro Hamburger di legumi (fatti dal cuoco senza uovo) Spinaci Pane bio Frutta fresca	Pasta all'olio e basilico Platessa impanata (senza uovo) Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Mozzarella Erbette al vapore Pane bio Frutta fresca
4a Settimana	Pasta agli aromi Asiago porzione intera (d.o.p.) Tris di verdure Pane bio Frutta fresca	Pasta con il pesto fatto dal cuoco Lenticchie in umido Carotine baby Pane bio Frutta fresca	Insalata mista Pennette con ragù di manzo Pane bio Frutta fresca	Pasta e fagioli Patate al forno Finocchi crudi Pane bio Frutta fresca	Riso all'olio extra vergine Polpette di merluzzo (Senza uovo) Fagiolini Pane bio Frutta fresca

UTILIZZATO COME UNICO CONDIMENTO PARMIGIANO REGGIANO

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

"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".