

MENU PRIMAVERILE

ANNO SCOLASTICO 2021/2022- Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado
in vigore dal 21/03/2022 al 28/05/22 - Approvato da commissione mensa

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Pasta pomodoro Piselli Zucchine gratinate Pane bio Frutta fresca bio	Pasta aglio e olio Frittata di verdure Insalata e pomodori Pane bio Frutta fresca bio	Insalata di finocchi Pizza margherita Crackers Frutta fresca bio	Risotto alla parmigiana Scaloppina di pollo al limone Tris di verdure fresche Pane bio Frutta fresca bio	Pasta alle zucchine Crocchette di pesce Cavolo cappuccio e mais Pane bio Frutta fresca bio
2a settimana	Pasta alla norma(pomodoro e melanzane) Mozzarella Tris di verdure fresche Pane Bio Frutta fresca bio	Pasta al pesto Filetto di platessa agli aromi Carote rapè Pane bio Frutta fresca bio	Risotto primavera (carotine,zucchine,piselli) Hamburger di tacchino Insalata mista Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale al pomodoro Crocchette di ceci Erbette Pane bio Frutta fresca bio	Crema di carote con orzo Pesce spada gratinato Fagiolini al vapore Pane bio Frutta fresca bio
3a settimana	Pasta al pesto fatto dal cuoco Frittata Insalata Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale alle zucchine Cotoletta di tacchino alla milanese Carote alla julienne Pane bio Frutta fresca bio	Risotto allo zafferano Ragù di lenticchie Erbette Pane bio Frutta fresca bio	Pasta aglio olio Platessa al forno Fagiolini Pane bio Frutta fresca bio	Tris di cereali al pomodoro Mozzarella Pomodori Pane bio Frutta fresca bio
4a settimana	Ravioli di magro olio e aromi Mezza porzione di primo sale Carote Pane bio Frutta fresca bio	Riso in bianco Pollo al forno Pomodori Pane bio Frutta fresca bio	Insalata mista Lasagne al forno Ragù con manzo Pane bio Frutta fresca bio	Crema di legumi con orzo Crocchette di patate preparate dal cuoco Fagiolini al vapore Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale agli aromi Filetti di merluzzo con pomodoro Insalata di cavolo rosso e bianco Pane bio Frutta fresca bio

Note: Prodotti da Agricoltura Biologica: Pasta, legumi secchi, (orzo, riso, farro, fagioli),yogurt, **olio extra vergine di oliva(utilizzato come unico condimento)**,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. Lo yogurt biologico verrà servito al mattino. Torta fatta dal cuoco a fine mese verrà data per festeggiare i compleanni. La frutta fresca verrà servita a metà mattina (sarà almeno di tre varietà) e sarà sostituita solo 2 volte nel mese dallo yogurt. Le grammature rispettano il documento Ats " Mangiar sano a scuola". TUTTE LE PIETANZE VENGONO PREPARATE PRESSO IL CENTRO COTURA 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,