

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Pasta pomodoro Piselli Zucchine gratinate Pane bio Frutta fresca bio	Pasta aglio e olio Pesce al forno Insalata e pomodori Pane bio Frutta fresca bio	Insalata di finocchi Pizza margherita Creakers 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 senza uovo Cavolo cappuccio e mais Pane bio Frutta fresca bio
2° 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 senza uovo Carote rapè Pane bio Frutta fresca bio	Risotto primavera (carotine, zucchine, piselli) Hamburger di tacchino senza uovo Insalata mista Pane bio Frutta fresca bio	Pasta al integrale al pomodoro Crocchette di ceci senza uovo Erbette Pane bio Frutta fresca bio	Crema di carote con orzo Pesce spada gratinato senza uovo Fagiolini al vapore Pane bio Frutta fresca bio
3° settimana	Pasta al pesto fatto dal cuoco Pesce al forno senza uovo Insalata Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale alle zucchine Cotoletta di tacchino alla milanese senza uovo 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 senza uovo Fagiolini Pane bio Frutta fresca bio	Tris di cereali al pomodoro Mozzarella Pomodori Pane bio Frutta fresca bio
4° settimana	Pasta olio e aromi Primo sale Carote Pane bio Frutta fresca bio	Riso in bianco Pollo al forno Pomodori Pane bio Frutta fresca bio	Insalata mista Pasta al ragù con manzo Pane bio Frutta fresca bio	Crema di legumi con orzo Crocchette di patate preparate dal cuoco senza uovo 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

N.B. UTILIZZARE SOLO PRODOTTI PREVISTI DAL PRONTUARIO E PRIVI DI GLUTINE

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