

MENU PRIMAVERILE

ANNO SCOLASTICO 21-2022 Scuola dell'infanzia-Primaria-Secondaria Comune di Vignate
in vigore dal 21 marzo 2022 al 28 maggio 2022 - DIETA NO CARNE-SALUMI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° 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 Creakers Frutta fresca bio	Risotto alla parmigiana Legumi Tris di verdure fresche Pane bio Frutta fresca bio	Pasta alle zucchine Crocchette di pesce 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 Carote rapè Pane bio Frutta fresca bio	Risotto primavera (carotine, zucchine, piselli) Formaggio 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
3° settimana	Pasta al pesto fatto dal cuoco Frittata Insalata Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale alle zucchine Merluzzo aromatizzato 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
4° settimana	Ravioli di magro olio e aromi Mezza porzione di primo sale Carote Pane bio Frutta fresca bio	Riso in bianco Legumi Pomodori Pane bio Frutta fresca bio	Insalata mista Lasagne alle verdure/pesto 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.