

**ANNO SCOLASTICO 21-2022 Scuola dell'infanzia-Primaria-Secondaria Comune di Vignate**  
**in vigore dal 21 marzo 2022 al 28 maggio 2022 - DIETA PRIVA DI LATTE E DERIVATI**

	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>1° settimana</b>	<b>Pasta pomodoro no parmigiano</b> <b>Piselli</b> <b>Zucchine gratinate no parmigiano</b> <b>Pane bio</b> <b>Frutta fresca bio</b>	<b>Pasta aglio e olio no parmigiano</b> <b>Frittata di verdure no latte- no parmigiano</b> <b>Insalata e pomodori</b> <b>Pane bio</b> <b>Frutta fresca bio</b>	<b>Insalata di finocchi</b> <b>Pizza pomodoro e prosciutto cotto</b>  <b>Creacker</b> <b>Frutta fresca bio</b>	<b>Risotto bianco no parmigiano</b> <b>Scaloppina di pollo al limone</b> <b>Tris di verdure fresche</b> <b>Pane bio</b> <b>Frutta fresca bio</b>	<b>Pasta alle zucchine no parmigiano</b> <b>Crocchette di pesce no latte- no parmigiano</b>  <b>Cavolo cappuccio e mais</b> <b>Pane bio</b> <b>Frutta fresca bio</b>
<b>2° settimana</b>	<b>Pasta alla norma (pomodoro e melanzane) no parmigiano</b> <b>Pollo ferri</b> <b>Tris di verdure fresche</b> <b>Pane Bio</b> <b>Frutta fresca bio</b>	<b>Pasta al pesto fatto dal cuoco no parmigiano</b> <b>Filetto di platessa agli aromi</b> <b>Carote rapè</b> <b>Pane bio</b> <b>Frutta fresca bio</b>	<b>Risotto primavera (carotine, zucchine, piselli) no parmigiano</b> <b>Hamburger di tacchino no latte-no parmigiano</b> <b>Insalata mista</b> <b>Pane bio</b> <b>Frutta fresca bio</b>	<b>Pasta integrale al pomodoro no parmigiano</b> <b>Crocchette di ceci no latte -no parmigiano</b> <b>Erbette</b> <b>Pane bio</b> <b>Frutta fresca bio</b>	<b>Crema di carote con orzo no parmigiano</b> <b>Pesce spada gratinato</b> <b>Fagiolini al vapore</b> <b>Pane bio</b> <b>Frutta fresca bio</b>
<b>3° settimana</b>	<b>Pasta al pesto fatto dal cuoco no parmigiano</b> <b>Frittata no latte-no parmigiano</b> <b>Insalata</b> <b>Pane bio</b> <b>Frutta fresca bio</b>	<b>Pasta integrale alle zucchine no parmigiano</b> <b>Cotoletta di tacchino alla milanese</b> <b>Carote alla julienne</b> <b>Pane bio</b> <b>Frutta fresca bio</b>	<b>Risotto allo zafferano no parmigiano</b> <b>Ragù di lenticchie</b> <b>Erbette</b> <b>Pane bio</b> <b>Frutta fresca bio</b>	<b>Pasta aglio olio no parmigiano</b> <b>Platessa al forno</b> <b>Fagiolini</b> <b>Pane bio</b> <b>Frutta fresca bio</b>	<b>Tris di cereali al pomodoro no parmigiano</b> <b>Petto di pollo ai ferri</b> <b>Pomodoro</b> <b>Pane bio</b> <b>Frutta fresca bio</b>
<b>4° settimana</b>	<b>Pasta all'olio e aromi no parmigiano</b> <b>Pesce al forno</b> <b>Carote</b> <b>Pane bio</b> <b>Frutta fresca bio</b>	<b>Riso bianco no parmigiano</b> <b>Pollo al forno</b> <b>Pomodori</b> <b>Pane bio</b> <b>Frutta fresca bio</b>	<b>Insalata mista</b> <b>Pasta al ragù con manzo no parmigiano</b> <b>Pane bio</b> <b>Frutta fresca bio</b>	<b>Crema di legumi con orzo no parmigiano</b> <b>Crocchette di patate preparate dal cuoco no latte no parmigiano</b> <b>Fagiolini al vapore</b> <b>Pane bio</b> <b>Frutta fresca bio</b>	<b>Pasta integrale agli aromi no parmigiano</b> <b>Filetti di merluzzo gratinati</b> <b>Insalata di cavolo rosso e bianco</b> <b>Pane bio</b> <b>Frutta fresca bio</b>

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](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.