

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 PRIVA DI PESCE**

	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 Scaloppina di pollo al limone Tris di verdure fresche Pane bio Frutta fresca bio	Pasta alle zucchine Legumi Cavolo cippuccio 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 Pollo ferri 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 Formaggio 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 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 Legumi 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 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 Formaggio 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 menù 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