

MENU ESTIVO

ANNO SCOLASTICO 2021/2022 -Comune di Vignate- Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado in vigore dal 30/05/2022 al 01/10/2022 **DIETA PRIVA DELL'UOVO E COSTITUENTI DELL'UOVO**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Pasta al pesto Piselli Brasati Carote alla julienne Pane bio Frutta fresca	Fusilli zucchine e curcuma Pollo alle erbe Pomodori Pane bio Frutta fresca	Tris di cereali al pomodoro (riso, farro, orzo) Mozzarella Insalata mista Pane integrale Frutta fresca	Pasta pomodoro e melanzane Legumi Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Pesce spada al forno no uovo Fagiolini Pane bio Frutta fresca
2a settimana	Risotto allo zafferano Formaggio fresco Pomodori Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale alla rustica fredda (con olive e pomodoro) Cotoletta di tacchino impanata senza uovo Insalata mista Pane bio Frutta fresca	Carote julienne Pizza margherita Crackers non salati no uovo Gelato	Pasta all'olio e grana Hamburger di legumi (fatti dal cuoco senza uovo) Zucchine fresche al forno Pane bio Frutta fresca	Patate lesse Platessa al forno no uovo Fagiolini Pane bio Frutta fresca
3a settimana	Tris di cereali al pesto di zucchine Mozzarella Carote julienne Pane bio Frutta fresca	Pasta estiva alle verdure Tortino di legumi senza uovo Insalata Pane integrale Frutta fresca	Tris di verdure fresche Pasta integrale al ragù di manzo Pane bio Frutta fresca	Pasta al pesto fatto dal cuoco Tacchino ai ferri Fagiolini Pane bio Frutta fresca	Riso bianco all'olio Polpette di merluzzo fatte dal cuoco no uovo Pomodori Pane bio Frutta fresca
4a settimana	Pasta integrale al pesto di zucchine fresche Legumi Carote baby Pane bio Frutta fresca	Risotto alla milanese Hamburger di pollo fatti dal cuoco di carne fresca senza uovo Cavolo cappuccio bianco e viola Pane bio Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Filetto di platessa dorato senza uovo Carote rapè Pane bio Frutta fresca	Pasta all' olio extravergine Sformato di legumi fatto dal cuoco senza uovo Insalata mista Pane bio Frutta fresca	Pomodori Pizza margherita Crackers non salati no uovo Frutta fresca

N.B. NON VERRA' AGGIUNTO FORMAGGIO GRATTUGGIATO IN NESSUN PRIMO PIATTO. E QUANDO PREVISTO SARA' UTILIZZATO PARMIGGIANO REGGIANO.VERRA' SEMPRE VERIFICATA L'ASSENZA DI UOVO NEGLI INGREDIENTI.

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). Le grammature rispettano il documento Ats " Mangiar sano a scuola". TUTTE LE PIETANZE VENGONO PREPARATE PRESSO IL CENTRO COTTURA 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, rachidi, soia, latte e derivati, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti,


