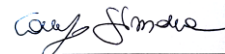


ANNO SCOLASTICO 2022/2023- Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado

in vigore dal 27/12/2022 al 31/03/23 - Approvato da commissione mensa il 15/12/2023

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Pasta al pomodoro Biaglut Frittata con patate Finocchi grattugiati Pane aglut Frutta fresca bio	Risotto allo zafferano Parmigiano reggiano Tris di verdure cotte Pane aglut Frutta fresca bio	Pasta aglut. agli aromi Ragù di lenticchie senza glutine Fagiolini Pane aglut Yogurt bio	Crema di zucca con pastina aglut. Polpette di pollo no pane Carote julienne Pane aglut Frutta fresca bio	Pasta aglut. al pesto Platessa impanata con pane aglut Zucchine al forno Pane aglut Frutta fresca bio
2a settimana	Ravioli di magro aglutinati ½ porzione di primo sale Carote julienne al limone Pane aglut. Frutta fresca bio	Pasta aglut. alla crema di zucchine Hamburger di tacchino con pane aglutinato Spinaci aromatizzati all'olio Pane aglut Frutta fresca bio	Finocchi crudi Lasagne alla bolognese aglutinate Pane aglut Frutta fresca bio	Pasta aglut al pesto fatto in casa Crocchetta di legumi senza glutine con pan grattato aglutinato Insalata Pane aglut Frutta fresca bio	Pastina aglut in brodo vegetale Platessa dorè con pane aglut Fagiolini Pane aglut Frutta fresca bio
3a settimana	Risotto allo zafferano Piselli brasati Carote cotte Pane aglut Frutta fresca bio	Pasta aglut. ai broccoli Polpette di pollo con pane aglutinato Zucchine al forno Pane aglut Frutta fresca bio	Insalata cavolo viola e mais Pizza margherita aglutinata Crackers aglut. Yogurt bio	Crema di carote con pastina aglut Frittata con zucchine Tris di verdure cotte Pane aglut Frutta fresca bio	Pasta aglut aglio e olio Platessa panata con pan gratt. Aglut. Spinaci aromatizzati Pane aglut Frutta fresca
4a settimana	Riso al pomodoro Formaggio spalmabile Finocchi Pane aglut Frutta fresca bio	Polenta Brasatini di manzo Carotine cotte Pane aglut Frutta fresca bio	Pasta aglut. al pasto fatto in casa Cotoletta di tacchino con pane gratt. Aglut Fagiolini Pane aglut. Frutta fresca bio	Crema di legumi senza glutine mista Crocchette patate dello cheff con pane gratt. aglut. Erbette al forno Pane bio Frutta fresca bio	Risotto alla parmigiana Polpette di merluzzo con pane gratt. Aglut. Insalata Pane aglut Frutta fresca bio 

TUTTE LE STOVIGLIE E I MESTOLI SONO CONTRASSEGNA TI, VENGONO LAVATI CON SPUGNE E DETERSIVI A LORO DEDICATI E RIPOSTI SEPARATAMENTE

N.B. VENGONO UTILIZZATI SOLO PRODOTTI PREVISTI DAL PRONTUARIO AIC E PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE. AD OGNI PASTO VERRA' SERVITO PANE O FETTE SENZA GLUTINE..PESTO

PRODOTTO ARTIGIANALMENTE SOLO CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA, BASILICO E AGLIO

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, frutta fresca, verdura gelo, farina bianca e gialla, latte fresco, carne fresca di manzo, pollo, suino di origine italiana Formaggi freschi D.O.P., cacao eco solidale. 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 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, arachidi, soia, latte e derivati, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti.