

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 15/12/2022

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Pasta integrale al pomodoro MERLUZZO AL FORNO NO UOVO Finocchi grattugiati Pane bio Frutta fresca bio	Riso allo zafferano Parmigiano reggiano Tris di verdure cotte Pane bio Frutta fresca bio	Pasta agli aromi Ragù di lenticchie Fagiolini Pane bio Yogurt bio	Crema di zucca con crostini POLPETTINE DI POLLO NO UOVO Carote julienne Pane bio Frutta fresca bio	Pasta al pesto fatto in casa PLATESSA IMPANATA NO UOVO Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca bio
2a settimana	PASTA AGLI AROMI Bocconcini di mozzarella/Formaggio spalmabile Carote julienne al limone Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale alla crema di zucchine Hamburger di tacchino NO UOVO Spinaci aromatizzati all'olio Pane bio Frutta fresca bio	Finocchi crudi PASTA AL RAGU' DI MANZO Pane bio Frutta fresca bio	Pasta al pesto fatto in casa CROCCHETTA DI LEGUMI NO UOVO Insalata Pane bio Frutta fresca bio	Pastina in brodo vegetale POLPETTE DI MERLUZZO FATTE DALLA CUOCA NO UOVO Fagiolini Pane bio Frutta fresca bio
3a settimana	Risotto al pomodoro Piselli brasati Carote cotte Pane bio Frutta fresca bio	Pasta ai broccoli POLPETTINE DI POLLO NO UOVO Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca bio	Insalata e carote Pizza margherita Crackers Yogurt bio	Crema di carote con pastina FETTINA DI POLLO AI FERRI Tris di verdure cotte Pane bio Frutta fresca bio	Spaghetti aglio e olio (Pasta corta per la materna) PLATESSA PANATA DALLA CUOCA NO UOVO Spinaci aromatizzati Pane bio Frutta fresca
4a settimana	Tris di cereali al pomodoro FORMAGGIO NO UOVO Finocchi Pane bio Frutta fresca bio	Polenta Brasatini di manzo Carotine cotte Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale al pesto NO FORMAGGIO Cotoletta di tacchino al forno NO UOVO Fagiolini Pane bio Frutta fresca bio	Crema di legumi mista CROCCHETTE DI PATATE NO UOVO Erbette al forno Pane bio Frutta fresca bio	Risotto alla parmigiana POLPETTE DI MERLUZZO NO UOVO Insalata Pane bio Frutta fresca bio

N. B. NON VERRA' MAI AGGIUNTO GRANA GRATTUGGIATO IN NESSUN PIATTO. VERRA' UTILIZZATO SOLO PARMIGIANO REGGIANO.

**PESTO ARTIGIANALE (FATTO SOLO CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA, BASILICO, 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.