

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 FRITTATA CON PATATE NO LATTE Finocchi grattugiati Pane bio Frutta fresca bio	RISO ALLO ZAFFERANO NO FORMAGGIO FETTINA DI POLLO tris di verdure cotte Pane bio Frutta fresca bio	Pasta agli aromi Ragù di lenticchie Fagiolini Pane bio YOGURT VEGETALE	Crema di zucca con crostini POLPETTE DI POLLO NO LATTE Carote julienne Pane bio Frutta fresca bio	PASTA AL PESTO NO LATTE Platessa impanata Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca bio
2a settimana	PASTA AGLI AROMI FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO Carote julienne al limone Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale alla crema di zucchine HAMBURGER DI TACCHINO NO LATTE Spinaci aromatizzati all'olio Pane bio Frutta fresca bio	Finocchi crudi PASTA AL RAGU DI MANZO Pane bio Frutta fresca bio	PASTA AL PESTO NO LATTE Crocchetta di legumi Insalata Pane bio Frutta fresca bio	Pastina in brodo vegetale Polpette di merluzzo fatte dalla cuoca NO LATTE Fagiolini Pane bio Frutta fresca bio
3a settimana	Risotto al pomodoro Piselli brasati Carote cotte Pane bio Frutta fresca bio	Pasta ai broccoli POLPETTE DI POLLO NO LATTE Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca bio	Insalata cavolo viola e mais FOCACCIA CON PROSCIUTTO COTTO Crackers YOGURT VEGETALE	Crema di carote con pastina FRITTATA CON ZUCCHINE NO LATTE tris di verdure cotte Pane bio Frutta fresca bio	Spaghetti aglio e olio (Pasta corta per materna) Platessa panata dalla cuoca Spinaci aromatizzati Pane bio Frutta fresca
4a settimana	Tris di cereali al pomodoro FRITTATA DI ZUCCHINE NO FORMAGGIO Finocchi Pane bio Frutta fresca bio	Polenta Brasatini di manzo Carotine cotte Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale all'olio extravergina Cotoletta di tacchino al forno Fagiolini Pane bio Frutta fresca bio	Crema di legumi mista CROCCHETTE DI PATATATE NO FORMAGGIO Erbette al forno Pane bio Frutta fresca bio	RISOTTO BIANCO NO FORMAGGIO POLPETTE DI MERLUZZO NO FORMAGGIO Insalata Pane bio Frutta fresca bio

N.B. NON VERRA' MAI AGGIUNTO NE LATTE NE I DERIVATI IN NESSUNA PEPARAZIONE. TUTTI I PRODOTTI CONFEZIONATI SOMMINISTRATI SARANNO ESENTI DAL LATTE.

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 "Mangiare 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.