

MENU INVERNALE

NO FRUTTA
GUSCIO

ANNO SCOLASTICO 2023/2024 Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado
in vigore dal 26/12/2023 al 31/03/24 - Approvato da commissione mensa il 15/12/2022

	1a settimana	2a settimana	3a settimana	4a settimana	
LUNEDI'	Pasta integrale al pomodoro Fritata con patate 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 SENZA FRUTTA A GUSCIO Fagiolini Pane bio Yogurt bio	Crema di zucca con crostini Polpette di pollo Carote julienne Pane bio Frutta fresca bio	Pasta al pesto fatto in casa Plattessa impanata Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca bio
MARTEDI'	Pasta integrale alla crema di zucchine Hamburger di tacchino Spinaci aromatizzati all'olio Pane bio Frutta fresca bio	Finocchi crudi Lasagne alla bolognese Pane bio Frutta fresca bio	Pasta al pesto fatto in casa Crocchetta di legumi SENZA FRUTTA A GUSCIO Insalata Pane bio Frutta fresca bio	Spaghetti aglio e olio (pasta corta alle materne) Plattessa panata dalla cuoca Spinaci aromatizzati Pane bio Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Polpette di merluzzo fatte dalle cuoca Insalata Pane bio Frutta fresca bio
MERCOLEDI'	Insalata cavolo viola e mais Pizza margherita Crackers Yogurt bio	Crema di carote con pastina Frittata con zucchine Tris di verdure cotte Pane bio Frutta fresca bio	Polenta Brasatini di manzo Carotine cotte Pane bio Frutta fresca bio	Polenta Brasatini di manzo Carotine cotte Pane bio Frutta fresca bio	Risotto al pomodoro Piselli brasati Carote cotte Pane bio Frutta fresca bio
GIOVEDI'	Risotto al pomodoro Piselli brasati Carote cotte Pane bio Frutta fresca bio	Risotto al pomodoro Piselli brasati Carote cotte Pane bio Frutta fresca bio	Risotto al pomodoro Piselli brasati Carote cotte Pane bio Frutta fresca bio	Risotto al pomodoro Piselli brasati Carote cotte Pane bio Frutta fresca bio	Risotto al pomodoro Piselli brasati Carote cotte Pane bio Frutta fresca bio
VENERDI'	Risotto al pomodoro Piselli brasati Carote cotte Pane bio Frutta fresca bio	Risotto al pomodoro Piselli brasati Carote cotte Pane bio Frutta fresca bio	Risotto al pomodoro Piselli brasati Carote cotte Pane bio Frutta fresca bio	Risotto al pomodoro Piselli brasati Carote cotte Pane bio Frutta fresca bio	Risotto al pomodoro Piselli brasati Carote cotte 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, 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

"Mantiar sano a scuola". TUTTE LE PIETANZE VENGONO PREPARATE PRESSO IL CENTRO COTTURA DEL REFETTORIO SCOLASTICO.

Anna Maria

MENU INVERNALE

NO PISELLI

ANNO SCOLASTICO 2022/2023 Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado
In vigore dal 26/12/2023 al 31/03/24 - Approvato da commissione mensa il 15/12/2022

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'
1a settimana	Pasta integrale al pomodoro Frittata con patate 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 Polpette di pollo Carote julienne Pane bio Frutta fresca bio	Pasta al pesto fatto in casa Platessa imparnata Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca bio
2a settimana	Ravioli di magro olio e salvia Primo sale ½ porzione Carote julienne al limone Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale alla crema di zucchine Hamburger di tacchino Spinaci aromatizzati all'olio Pane bio Frutta fresca bio	Finocchi crudi Lasagne alla bolognese Pane bio Frutta fresca bio	Pasta al pesto fatto in casa Crocchetta di legumi Insalata Pane bio Frutta fresca bio	Pastina in brodo vegetale Polpette di merluzzo fatte dalla cuoca Fagiolini Pane bio Frutta fresca bio
3a settimana	Risotto al pomodoro Formaggio Carote cotte Pane bio Frutta fresca bio	Pasta ai broccoli Polpette di pollo Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca bio	Insalata cavolo viola e mais Pizza margherita Crackers Yogurt bio	Crema di carote con pastina Frittata con zucchine Tris di verdure cotte Pane bio Frutta fresca bio	Spaghetti aglio e olio (pasta corta alle materne) Platessa panata dalla cuoca Spinaci aromatizzati Pane bio Frutta fresca
4a settimana	Tris di cereali al pomodoro Formaggio spalmabile Finocchi Pane bio Frutta fresca bio	Polenta Brasatini di manzo Carotine cotte Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale al pesto Cotoletta di tacchino al forno Fagiolini Pane bio Frutta fresca bio	Crema di legumi mista Crocchette patate dello cheff Erbette al forno Pane bio Frutta fresca bio	Risotto alla parmigiana Polpette di merluzzo fatte dalla cuoca Insalata 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, 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 solidaie.

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.vigonate.mi.it/servizi/ristorazione-scolastica

Luca Sforza

MENU INVERNALE

NO PESCE

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado in vigore dal 26/12/2023 al 31/03/24 - Approvato da commissione mensa il 15/12/2022

	1a settimana	2a settimana	3a settimana	4a settimana
LUNEDI'	Pasta integrale al pomodoro Frittata con patate Finocchi grattugiati Pane bio Frutta fresca bio	Riso allo zafferano Parmigiano reggiano Tris di verdure cotte Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale alla crema di zucchini Hamburger di tacchino Spinaci aromatizzati all'olio Pane bio Frutta fresca bio	Polenta Brasatini di manzo Carotine cotte Pane bio Frutta fresca bio
MARTEDI'	Pasta agli aromi Ragu di lenticchie Fagiolini Pane bio Yogurt bio	Finocchi crudi Lasagne alla bolognese Pane bio Frutta fresca bio	Insalata cavolo viola e mais Pizza margherita Crackers Yogurt bio	Pasta integrale al pesto Cotoletta di tacchino al forno Fagiolini Pane bio Frutta fresca bio
MERCOLEDI'	Crema di zucca con crostini Polpette di pollo Carote julienne Pane bio Frutta fresca bio	Pasta al pesto fatto in casa Crocchetta di legumi Insalata Pane bio Frutta fresca bio	Crema di carote con pastina Frittata con zucchini Tris di verdure cotte Pane bio Frutta fresca bio	Crema di legumi mista Crocchette patate dello cheff Erbette al forno Pane bio Frutta fresca bio
GIOVEDI'	Pasta al pesto fatto in casa Polpetta di legumi Zucchini al forno Pane bio Frutta fresca bio	Pastina in brodo vegetale Formaggio Fagiolini Pane bio Frutta fresca bio	Spaghetti aglio e olio (pasta corta alle materne) Fettina di pollo ai ferri Spinaci aromatizzati Pane bio Frutta fresca	Risotto alla parmigiana LEGUMI Insalata Pane bio Frutta fresca bio
VENEDI'				

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

Luca Strada

MENU INVERNALE

NO CARNE
E SALUMI

ANNO SCOLASTICO 2019/2020- Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di

primo grado ANNO SCOLASTICO 2022/2023- Scuola

dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado

In vigore dal 26/12/2023 al 31/03/24 - Approvato da commissione mensa il 15/12/2022

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Pasta integrale al pomodoro Frittata con patate 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 POLPETTE DI LEGUMI Carote julienne Pane bio Frutta fresca bio	Pasta al pesto fatto in casa Plattessaimpanata Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca bio
2a settimana	Ravioli di magro olio e salvia Primo sale ½ porzione Carote julienne al limone Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale alla crema di zucchine HAMBURGER VEGETALE Spinaci aromatizzati all'olio Pane bio Frutta fresca bio	Finocchi crudi LASAGNE AL PESTO CON FORMAGGIO Pane bio Frutta fresca bio	Pasta al pesto fatto in casa Crocchetta di legumi Insalata Pane bio Frutta fresca bio	Pastina in brodo vegetale Polpette di merluzzo fatte dalla cuoca Fagiolini Pane bio Frutta fresca bio
3a settimana	Risotto al pomodoro Piselli brasati Carote cotte Pane bio Frutta fresca bio	Pasta ai broccoli FRITTATA Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca bio	Insalata cavolo viola e mais Pizza margherita Crackers Yogurt bio	Crema di carote con pastina Frittata con zucchine Tris di verdure cotte Pane bio Frutta fresca bio	Spaghetti aglio e olio (Pasta corta per mamma) Plattessa panata dalla cuoca Spinaci aromatizzati Pane bio Frutta fresca
4a settimana	Tris di cereali al pomodoro Formaggio spalmabile Finocchi Pane bio Frutta fresca bio	Polenta LENTICCHIE IN UMIDO Carotine cotte Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale al pesto FORMAGGIO IMPANATO Fagiolini Pane bio Frutta fresca bio	Crema di legumi mista Crocchette patate dello chef Erbette al forno Pane bio Frutta fresca bio	Risotto alla parmigiana Polpette di merluzzo fatte dalla cuoca Insalata 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, 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 soldale.

- 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 Als "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.viganate.mi/it/servizi/storazione-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.

Carla Strada

