

MENU PRIMAVERILE

COMUNE DI VIGNATE ANNO SCOLASTICO 2023/2024- Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado
in vigore dal 25/03/2024 al 31/05/24 - Approvato da commissione mensa in data 22/01/2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Pasta pomodoro Piselli Zucchine gratinate Pane bio Frutta fresca bio	Spaghetti aglio e olio/Pasta corta per materna Frittata di verdure Insalata e pomodori Pane integrale Frutta fresca bio	Insalata di finocchi Pizza margherita (Crackers solo infanzia) Frutta fresca bio	Crema di carote con orzo Scaloppina di pollo al limone Tris di verdure fresche Pane bio Frutta fresca bio	Risotto alla parmigiana Crocchette di merluzzo fatte dalla cuoca Radicchio e mais Pane bio Frutta fresca bio
2a settimana	Pasta alla norma (pomodoro e melanzane) Mozzarella Insalata e olive nere Pane Integrale Frutta fresca bio	Pasta al pesto fatto dalla cuoca Uova strapazzate Carote rapè Pane bio Frutta fresca bio	Risotto primavera (carotine,zucchine,piselli) Hamburger di tacchino Fagiolini al vapore Pane bio Frutta fresca bio	Pasta con lenticchie Crocchette di patate fatte dalla cuoca Insalata Pane bio Frutta fresca bio	Pasta aglio e olio Platessa dorata Spinaci Pane bio Frutta fresca bio
3a settimana	Pasta al pesto di zucchine Crocchette di uova Fagiolini Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di pollo alla milanese Carote julienne Pane integrale Frutta fresca bio	Risotto allo zafferano Cannellini olio e sale Insalata Pane bio Frutta fresca bio	Pastina in brodo vegetale Filetè di merluzzo in umido Spinaci Pane bio Frutta fresca bio	Tris di cereali al pomodoro Formaggio spalmabile Pomodori Pane bio Frutta fresca bio
4a settimana	Ravioli di magro olio e aromi Mezza porzione di primo sale Carote julienne Pane integrale Frutta fresca bio	Crema di legumi con orzo Crocchette di patate fatte dalla cuoca Fagiolini al vapore Pane bio Frutta fresca bio	Insalata mista Lasagne alla bolognese Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale alle zucchine Platessa dorata Pomodori Pane bio Frutta fresca bio	Riso olio e grana Hamburger di legumi fatto dalla cuoca Insalata di cavolo rosso e bianco Pane bio Frutta fresca bio

Note: Prodotti da Agricoltura Biologica, salvo deroghe ed indisponibilità dei fornitori: Pasta, legumi secchi, (orzo, riso, farro, fagiolini, 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.

I prodotti utilizzati sono di origine italiana ad eccezione di verdure gelo, pesce, fagioli borlotti, le arance a lotta integrata, banane equo solidali, formaggi freschi D.O.P.

Il sale è iodato. Il pane è a basso contenuto di sodio e viene consumato laddove è possibile con il secondo piatto. 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 COTURA 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