

ANNO SCOLASTICO 2024/2025-Comune di Vignate- Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado in vigore dal 09/09/2024 al 11/10/2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Pasta al pesto Piselli brasati Carote alla julienne Pane bio Frutta fresca	Fusilli zucchine e curcuma Pollo alle erbe Pomodori Pane bio Frutta fresca	Tris di cereali allo zafferano (riso, farro, orzo) Mozzarella Insalata mista Pane integrale Frutta fresca	Pasta pomodoro e melanzane Frittatina Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Polpette di merluzzo fatte dalla cuoca Fagiolini Pane bio Frutta fresca
2a settimana	Risotto allo zafferano Formaggio fresco Pomodori Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale alla rustica fredda (con olive e pomodoro) Cotoletta di tacchino impanata Carote julienne Pane bio Frutta fresca	Insalata mista Pizza margherita Gelato	Pasta all'olio e grana Hamburger con legumi fatto dalla cuoca Zucchine fresche al forno Pane bio Frutta fresca	Pasta olio e basilico Anelli di totano al forno Fagiolini Pane bio Frutta fresca
3a settimana	Tris di cereali al pesto di zucchine Mozzarella Carote julienne Pane bio Frutta fresca	Pasta estiva alle verdure zucchine,melanzane,peperoni (per la materna no peperoni) Hamburger con legumi e verdure fatti dalla cuoca Insalata Pane integrale Frutta fresca	Tris di verdure fresche Pasta al ragù di manzo Pane bio Frutta fresca	Pasta al pesto fatto dal cuoco Uova strapazzate Fagiolini Pane bio Frutta fresca	Riso bianco all'olio Polpette di merluzzo fatte dal cuoco Pomodori Pane bio Frutta fresca
4a settimana	Pasta integrale al pomodoro Frittatina Carote a rondelle Pane bio Frutta fresca	Risotto alla milanese Hamburger di pollo fatti dal cuoco di carne fresca Cavolo cappuccio bianco e viola Pane bio Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Platessa panata Pomodori Pane bio Frutta fresca	Pasta all' olio extravergine Sformato di legumi fatto dalla cuoca Insalata mista Pane integrale Frutta fresca	Fagiolini Pizza margherita Frutta fresca

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.

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). *Pasta alla mediterranea verrà fatta alternando verdure di stagione a rotazione. 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 sesamo, anidride solforosa e solfiti,

