

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Pizza margherita Carote alla julienne Budino al cioccolato	Fusilli zucchine e curcuma Pollo alle erbe Pomodori Pane bio Frutta fresca	Risotto allo zafferano Mozzarella Insalata mista Pane integrale Frutta fresca	Pasta pomodoro e melanzane Frittatina Zucchine al forno Pane bio Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Bastoncini di pesce non pre fritti Fagiolini Pane bio Frutta fresca
2a settimana	Risotto allo zafferano Formaggio fresco Pomodori Pane integrale Frutta fresca	Pasta alla rustica fredda (con olive e pomodoro) Cotoletta di tacchino impanata Carote julienne Pane bio Frutta fresca	Insalata mista Pizza margherita Gelato	Pasta olio e grana Hamburger con piselli e verdure (fatti dal cuoco) Zucchine fresche al forno Pane bio Frutta fresca	Pasta olio e basilico Anelli di totano al forno Fagiolini Pane bio Frutta fresca
3a settimana	Riso al pesto di zucchine Mozzarella Carote julienne Pane bio Frutta fresca	Pasta estiva alle verdure zucchine,melanzane,peperoni (per la materna no peperoni) Bocconcini di pollo Insalata Pane integrale Frutta fresca	Tris di verdure fresche Pasta al ragù di manzo Pane bio Frutta fresca	Cavolo cappuccio e mais Pizza margherita 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	Pomodori Pizza margherita Frutta fresca	Pasta all' olio extravergine Formaggio fresco (primosale/formaggio spalmabile) Insalata mista Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto di zucchine Platessa dorata Fagiolini Pane bio 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, tacchino., i prodotti utilizzati sono di origine italiana ad eccezione di verdura gelo, pesce, fagioli borlotti, pesce. Le arance a Lotta Integrata, banane equo solidale, Formaggi freschi D.O.P, cacao equo solidale.

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 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.

DIETISTA ELIOR