

TUTTE LE PIETANZE VENGONO PREPARATE PRESSO IL CENTRO COTTURA DEL REFETTORIO SCOLASTICO
ANNO SCOLASTICO 2024/2025 - Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado

in vigore dal 14/10/2024 al 20/12/2024

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Pasta al pomodoro e basilico Piselli brasati Carote julienne Pane bio Frutta fresca	Riso e prezzemolo Bocconcini di pollo al forno Tris di verdure al vapore Pane bio Frutta fresca	Insalata e mais *Pizza margherita Yogurt bio alla frutta	Pasta integrale all'olio extra vergine Uova strapazzate Finocchi in insalata Pane bio Frutta fresca	Crema di carote con pastina Anelli di totani panati Patate al vapore Pane bio Frutta fresca
2a Settimana	Risotto allo zafferano Pormaggio primo sale Fagiolini al vapore Pane bio Frutta fresca	Polenta con ragù di vitellone Carotine a rondelle Pane bio Frutta fresca	Pasta al pesto Frittata con patate insalata mista Frutta fresca Pane bio	Pasta alle lenticchie Tris di verdure al vapore Finocchi Pane bio Frutta fresca	Tris di cereali al pomodoro Bastoncini di merluzzo non fritti Spinaci all'olio Pane bio Frutta fresca
3a Settimana	Pasta con zucchine Uova strapazzate Fagiolini e carote a rondelle Pane bio Frutta fresca	Pasta aglio e olio Bocconcini di tacchino all'arancia/limone Insalata mista Pane bio Frutta fresca	Riso al pomodoro Hamburger di legumi (fatti dal cuoco) Spinaci Pane bio Frutta fresca	Pasta al pesto Platessa impanata Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Mozzarella Finocchi crudi Pane integrale Frutta fresca
4a Settimana	Ravioli ricotta e spinaci agli aromi Bocconcino di parmigiano reggiano Tris di verdure al vapore Pane bio Frutta fresca	Pasta al pomodoro Lenticchie in umido Carotine a rondelle Pane bio Frutta fresca	Fagiolini Lasagne alla bolognese Pane bio Frutta fresca	Pasta e fagioli Patate al forno Finocchi crudi Pane bio Frutta fresca	Riso all'olio extra vergine Polpette di merluzzo Insalata mista Pane bio Frutta fresca

Note: Prodotti da Agricoltura Biologica: pasta, legumi secchi (orzo, riso, farro, fagioli) yogurt olio extravergine di oliva (utilizzato come unico condimento), aceto di mele, pomodoro in scatola, uova, succhi di frutta, verdura fresca,

Verdura gelo, farina bianca e gialla, latte fresco, Formaggi freschi D.O.P., salumi I.G.P., cacao eco solidale, carne di pollo/tacchino e 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 a fine mese per festeggiare i compleanni. La frutta è distribuita sempre a metà mattina (la varietà è almeno di tre tipi differenti).

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, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".