

TUTTE LE PIETANZE VENGONO PREPARATE PRESSO IL CENTRO COTTURADEL REFETTORO SCOLASTICO DI VIGNATE

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 Petto di tacchino/pollo ai ferri Finocchi in insalata Pane bio Frutta fresca	Crema di carote con pastina Anelli di totani panati senza uovo 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 Petto di tacchino/pollo ai ferri 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 pre-fritti senza uovo Spinaci all' olio Pane bio Frutta fresca
3a Settimana	Pasta con zucchine Pesce al forno senza uovo 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) senza uovo Spinaci Pane bio Frutta fresca	Pasta al pesto Platessa impanata senza uovo Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Mozzarella Finocchi crudi Pane integrale Frutta fresca
4a Settimana	Pasta agli aromi 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 Pasta 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 senza uovo Insalata mista Pane bio Frutta fresca

**N.B. NON VERRA' MAI AGGIUNTO GRANA GRATTOGGIATO IN NESSUN PIATTO.VERRA' UTILIZZATO SOLO PARMIGIANO REGGIANO.
SARANNO VERIFICATE TUTTE LE ETICHETTE DEI PRODOTTI CONFEZIONATI E SARANNO SOMMINISTRATI SOLO PRODOTTI ESENTI TOTALMENTE DA UOVO.**

MENU' REDATTO DA DIETISTA ELIOR CAMPO SIMONA