



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 Uova strapazzate Finocchi in insalata Pane bio Frutta fresca	Crema di carote con pastina Legumi 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 Formaggio 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 Petto d pollo ai ferri 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 legumi Insalata mista Pane bio Frutta fresca

MENU' REDATTO DA DIETISTA ELIOR CAMPO SIMONA