

# MENU INVERNALE

COMUNE DI VIGNATE

**MENU' INVERNALE-ANNO SCOLASTICO 2024/2025 Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado**

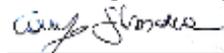
in vigore dal 23/12/2024 al 21/03/2025 - Approvato in commissione mensa 24/10/2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Pasta integrale al pomodoro Uova strapazzate Finocchi grattugiati Pane bio Frutta fresca bio	Riso allo zafferano Anelli di totano gratinato Tris di verdure cotte Pane bio Cracker*	Pasta agli aromi Ragù di lenticchie Fagiolini Pane bio Frutta fresca bio	Crema di zucca con orzo Polpette di pollo Carote julienne Pane bio Yogurt*	Tris di verdure fresche Pizza margherita  Frutta fresca bio
2a settimana	Ravioli di magro olio e salvia Primo sale ½ porzione Carote julienne al limone Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale alla crema di zucchini Hamburger di tacchino Finocchi crudi Pane bio Cracker*	Erbette aromatizzate all'olio Lasagne alla bolognese Pane bio Frutta fresca bio	Pastina in brodo vegetale Polpette di merluzzo fatte dalla cuoca Fagiolini Pane bio Yogurt*	Pasta al pesto fatto dalla cuoca Crocchetta di legumi Insalata Pane bio Frutta fresca bio
3a settimana	Risotto al pomodoro Piselli brasati Carote cotte Pane bio Frutta fresca bio	Pasta ai broccoli Polpette di pollo Zucchini al forno Pane bio Cracker*	Insalata cavolo e mais Pizza margherita  Frutta fresca bio	Crema di carote con pastina Uova strapazzate Tris di verdure cotte Pane bio Yogurt*	Spaghetti aglio e olio (pasta corta alle materne) Platessa impanata dalla cuoca Spinaci aromatizzati Pane bio Frutta fresca
4a settimana	Tris di cereali al pomodoro Formaggio spalmabile Finocchi Pane bio Frutta fresca bio	Polenta Arrosto di lonza agli aromi Carotine cotte Pane bio Cracker*	Crema di legumi mista Crocchette patate dello chef Erbette al forno Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale agli aromi Bocconcini di tacchino al forno Fagiolini Pane bio Yogurt *	Pasta al pesto fatto dalla cuoca Bastoncini di merluzzo non prefritti Insalata Pane bio Frutta fresca bio

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 verdure 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).\* Il cracker e lo yogurt potrebbero essere sostituiti o spostati nell'arco della settimana a secondo della maturazione della frutta. 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](http://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