

MENU INVERNALE

COMUNE DI VIGNATE

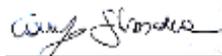
MENU' INVERNALE-NO UOVO E DERIVATI-ANNO SCOLASTICO 2024/2025 Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado

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 Petto di pollo/tacchino in padella Finocchi grattugiati Pane bio Frutta fresca bio	Riso allo zafferano Anelli di totano gratinato senza uovo 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 senza uovo Carote julienne Pane bio Yogurt*	Tris di verdure fresche Pizza margherita Frutta fresca bio
2a settimana	Pasta olio e salvia Primo sale Carote julienne al limone Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale alla crema di zucchine Hamburger di tacchino senza uovo Finocchi crudi Pane bio Cracker*	Erbette aromatizzate all'olio Pasta al ragù di manzo Pane bio Frutta fresca bio	Pastina in brodo vegetale Polpette di merluzzo fatte dalla cuoca senza uovo Fagiolini Pane bio Yogurt*	Pasta al pesto fatto dalla cuoca Crocchetta di legumi senza uovo 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 senza uovo Zucchine al forno Pane bio Cracker*	Insalata cavolo e mais Pizza margherita Frutta fresca bio	Crema di carote con pastina Petto di pollo/tacchino in padella Tris di verdure cotte Pane bio Yogurt*	Spaghetti aglio e olio (pasta corta alle materne) Platessa impanata dalla cuoca senza uovo 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 senza uovo Erbette al forno Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale agli aromi Bocconcini di tacchino al forno senza uovo Fagiolini Pane bio Yogurt *	Pasta al pesto fatto dalla cuoca Bastoncini di merluzzo non prefritti Insalata Pane bio Frutta fresca bio

N.B. NON VERRA' MAI AGGIUNTO GRANA GRATTUGGIATO 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.



DIETISTA ELIOR