

MENU PRIMAVERILE

COMUNE DI VIGNATE ANNO SCOLASTICO 2024/2025- Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado
in vigore dal 23/03/2025 al 31/05/25 - Approvato da commissione mensa in data 24/02/2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Pasta pomodoro Piselli Carote cotte Pane bio Frutta fresca	Crema di carote con orzo Bocconcini di pollo al limone Tris di verdure fresche Pane bio Cracker*	Gnocchi di patate al pomodoro Formaggio spalmabile Insalata di finocchi Frutta fresca	Spaghetti aglio e olio/Pasta corta per materna Uova strapazzate Fagiolini Pane bio Yogurt*	Risotto alla parmigiana Crocchette di merluzzo fatte dalla cuoca Pomodori e mais Pane bio Frutta fresca
2a settimana	Ravioli di magro olio e salvia Mezza porzione di mozzarella Insalata e olive nere Pane bio Frutta fresca	Pasta al pesto fatto dalla cuoca Uova strapazzate Carote rapè Pane bio Cracker*	Risotto primavera (carotine,zucchine,piselli) Hamburger di tacchino Fagiolini al vapore Pane bio Frutta fresca	Pasta con ragù di lenticchie Crocchette di patate fatte dalla cuoca Insalata Pane bio Yogurt*	Pasta aglio e olio Platessa dorata Zucchine gratinate Pane bio Frutta fresca
3a settimana	Pasta alla crema di zafferano Uova strapazzate Fagiolini Pane bio Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Bastoncini di pesce non fritti Spinaci Pane bio Cracker*	Insalata mista Pizza margherita Pane bio Frutta fresca	Pasta integrale alla crema di zucchine Bocconcini di pollo alla milanese Pomodori Pane bio Yogurt*	Tris di cereali al pomodoro Crocchetta d legumi della cuoca* Carote julienne Pane bio Frutta fresca
4a settimana	Ravioli di magro olio e aromi Mezza porzione di primo sale Carote julienne Pane bio Frutta fresca	Fagiolini al vapore Lasagne alla bolognese Pane bio Cracker*	Pasta alla carbonara dello chef Crocchette di patate fatte dalla cuoca Insalata mista Frutta fresca	Pasta integrale al pesto Platessa dorata Pomodori Pane bio Yogurt*	Riso olio e grana Hamburger di legumi fatto dalla cuoca* Insalata di cavolo rosso e bianco Pane bio Frutta fresca

Note: Prodotti da Agricoltura Biologica, salvo deroghe ed indisponibilità dei fornitori: Pasta, legumi secchi, (orzo, riso, farro, fagiolini,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, 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 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. I legumi nelle crocchette di legumi saranno a rotazione piselli,lenticchie e cannellini.

Le grammature rispettano il documento Ats "Mangiar sano a scuola". TUTTE LE PIETANZE VENGONO PREPARATE PRESSO IL CENTRO COTURA DEL REFETTORIO SCOLASTICO. Per ulteriori informazioni sul servizio consultare il sito www.comune.vignate.mi.it/servizi/ristorazione-scolastica

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contaminazione sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soja e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/litkg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società*