

MENU' ESTIVO (infanzia)

	<i>Prima settimana</i>	<i>Seconda settimana</i>	<i>Terza settimana</i>	<i>Quarta settimana</i>	<i>Quinta settimana</i>
LUNEDI'	Pasta alle zucchine Lenticchie i umido Carote al forno Torta margherita Pane	Pasta al pomodoro Tonno Fagiolini all'olio Pane - Frutta	Pasta allo zafferano Frittata al forno Pomodori in insalata Pane Frutta	Risotto alla milanese Primo sale Zucchine gratinate Pane Frutta	Pasta al pomodoro Totani gratinati Spinaci al forno Pane Budino
MARTEDI'	Risotto alla milanese Frittata al forno Insalata mista Frutta Pane	Pasta al pesto Hamburger di tacchino Pomodori in insalata Pane Frutta	Focaccia con prosciutto e formaggio Carote julienne e mais Pane integrale Frutta	Ravioli di magro olio e salvia Cosce di pollo al forno Insalata mista Pane Frutta	Passato di verdura con farro Bocconcini di tacchino Patate al forno Pane -Frutta
MERCOLEDI'	Pasta integrale al pomodoro Crocchette di nasello*- Merluzzo impanato* Carote julienne Pane – Frutta	Riso freddo (mozzarella, pomodoro fresco, olive) Grana Padano Insalata verde Pane Frutta	Pasta pomodoro fresco e basilico Platessa al forno Insalata mista Pane Frutta	Pasta al pesto Filetto di merluzzo gratinato Carote julienne Pane Frutta	Pasta allo zafferano Farinata di ceci Pomodori Pane Frutta
GIOVEDI'	Insalata verde con mais Lasagne al forno Pane integrale Frutta	Pasta olio e salvia Farinata di ceci Spinaci gratinati Pane Frutta	Passato di verdura con farro Polpette alla pizzaiola Patate al forno Pane Gelato	Pasta ragù di verdure Uova sode Pomodori in insalata Carote julienne Pane Frutta	Pizza margherita Mozzarella (Gr. 30) Insalata mista Pane integrale Succo di Frutta
VENERDI'	Pasta agli aromi Crescenza Pomodori in insalata Pane Frutta	Passato di verdura con orzo Scaloppine di pollo al limone Patate al forno Pane integrale Frutta	Pasta pasticciata (con besciamella e pomodoro) Piselli in umido Carote cotte Pane Frutta	Passato di verdura con orzo Cotoletta di lonza Patate prezzemolate Pane Frutta	Risotto agli aromi Hamburger di manzo Carote julienne Pane Frutta

Nella preparazione dei pasti saranno utilizzati i seguenti prodotti biologici: Pane, pasta, riso, mozzarella, olio extravergine, aceto, pomodori pelati e passata pomodoro, uova, farina gialla, farina bianca, orzo perlato, yogurt intero alla Frutta, legumi, arancia. Le banane provengono dal circuito del commercio equo e solidale Presso la scuola dell'infanzia il pane integrale sarà servito al lunedì ed al mercoledì, alle scuole primarie sarà presente tutti i giorni in quantità soddisfacente con eventuale aumento in base alla richiesta degli assistenti al pasto. * piatto non preconfezionato, ma preparato in loco dal personale. Il menù è stato modificato in data 10.04.2018 in accordo con la Commissione Mensa

NOTE: utilizzo di pane a basso contenuto di sodio; utilizzo esclusivo di olio extra vergine d'oliva e di sale iodato; le grammature sono in linea con i documenti ATS Milano; la frutta fresca è di almeno 3 tipi diversi e la stessa viene proposta come spuntino di metà mattina; il Pane viene servito dopo il primo piatto.

MENU' ESTIVO (primaria)

	<i>Prima settimana</i>	<i>Seconda settimana</i>	<i>Terza settimana</i>	<i>Quarta settimana</i>	<i>Quinta settimana</i>
LUNEDI'	Pasta alle zucchine Lenticchie in umido Carote al forno Torta margherita Pane	Pasta al pomodoro Tonno Fagiolini all'olio Pane - Frutta	Pasta allo zafferano Frittata al forno Pomodori in insalata Pane Frutta	Risotto alla milanese Primo sale Zucchine gratinate Pane Frutta	Risotto agli aromi Hamburger di manzo Carote julienne Pane Budino
MARTEDI'	Risotto alla milanese Frittata al forno Insalata mista Frutta Pane	Pasta al pesto Hamburger di tacchino Pomodori in insalata Pane Frutta	Focaccia con prosciutto e formaggio Carote julienne e mais Pane integrale Frutta	Ravioli di magro olio e salvia Cosce di pollo al forno Insalata mista Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Bocconcini di tacchino Zucchine Pane -Frutta
MERCOLEDI'	Pasta integrale al pomodoro Crocchette di nasello*- Merluzzo impanato* Carote julienne Pane – Frutta	Riso freddo (mozzarella, pomodoro fresco, olive) Grana Padano Insalata verde Pane Frutta	Pasta pomodoro fresco e basilico Platessa al forno Insalata mista Pane Frutta	Pasta al pesto Filetto di merluzzo gratinato Carote julienne Pane Frutta	Pasta allo zafferano Farinata di ceci Pomodori Pane Frutta
GIOVEDI'	Insalata verde con mais Lasagne al forno Pane integrale Frutta	Pasta olio e salvia Farinata di ceci Spinaci gratinati Pane Frutta	Riso all'inglese Polpette alla pizzaiola Spinaci Pane Gelato	Pasta ragù di verdure Uova sode Pomodori in insalata Carote julienne Pane Frutta	Pizza margherita Mozzarella (Gr. 30) Insalata mista Pane integrale Succo di Frutta
VENERDI'	Pasta agli aromi Crescenza Pomodori in insalata Pane Frutta	Ravioli di magro al pomodoro Scaloppine di pollo al limone Carote julienne Pane integrale Frutta	Pasta pasticciata (con besciamella e pomodoro) Piselli in umido Carote cotte Pane Frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta di lonza Patate prezzemolate e carote cotte Pane Frutta	Pasta al pomodoro Totani gratinati Spinaci al forno Pane Frutta

Nella preparazione dei pasti saranno utilizzati i seguenti prodotti biologici: Pane, pasta, riso, mozzarella, olio extravergine, aceto, pomodori pelati e passata pomodoro, uova, farina gialla, farina bianca, orzo perlato, yogurt intero alla Frutta, legumi, arancia. Le banane provengono dal circuito del commercio equo e solidale Presso la scuola dell'infanzia il pane integrale sarà servito al lunedì ed al mercoledì, alle scuole primarie sarà presente tutti i giorni in quantità soddisfacente con eventuale aumento in base alla richiesta degli assistenti al pasto. * piatto non preconfezionato, ma preparato in loco dal personale. Il menù è stato modificato in data 10.04.2018 in accordo con la Commissione Mensa

NOTE: utilizzo di pane a basso contenuto di sodio; utilizzo esclusivo di olio extra vergine d'oliva e di sale iodato; le grammature sono in linea con i documenti ATS Milano; la frutta fresca è di almeno 3 tipi diversi e la stessa viene proposta come spuntino di metà mattina; il Pane viene servito dopo il primo piatto.

MENU' INVERNALE (infanzia)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1ª SETTIMANA	Pasta al pomodoro Farinata di ceci Carote julienne Pane Frutta	Passato di verdura con orzo/ riso Cosce di pollo al forno Patate lesse Pane Yogurt alla frutta	Gnocchi al pomodoro Mozzarella Insalata mista Pane Frutta	Pasta ai broccoli Cotoletta di lonza al forno Fagiolini Pane Mousse di frutta	Pasta allo zafferano Platessa dorata al forno Spinaci Pane Frutta
2ª SETTIMANA	Minestra di riso e patate Crescenza/grana Insalata e finocchi Pane Frutta	Pasta al pesto Frittata al forno Fagiolini Pane Frutta	Cavolfiori Lasagne al forno Pane Torta	Riso all'inglese Totani gratinati Insalata verde Pane Frutta	Pasta al pomodoro e ricotta Farinata di piselli Carote julienne Pane Mousse di frutta
3ª SETTIMANA	Pasta ai formaggi Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta	Risotto alla milanese Arrosto di tacchino all'arancia Zucchine Pane Mousse di frutta	Fagiolini ½ pz di formagella Pizza margherita Pane Frutta	Crema di carote e zucca Arrosto di lonza Patate al forno Pane Yogurt alla frutta	Pasta all'olio evo Merluzzo gratinato Insalata mista e mais Pane Frutta
4ª SETTIMANA	Passato di verdura con crostini Polpette di manzo alla pizzaiola Purea di patate Pane Frutta	Pasta al pomodoro Involtini di platessa Insalata verde Pane Frutta	Ravioli di magro burro e salvia Farinata di ceci Spinaci all'olio Pane Mousse di frutta	Risotto aurora Formaggio a rotazione (Asiago, Primo sale) Carote julienne Pane Frutta	Pasta integrale all'isolana Frittata al forno Fagiolini all'olio Pane Budino al cioccolato/vaniglia
5ª SETTIMANA	Pasta all'extravergine Piselli in umido Carote cotte Pane Mousse di frutta	Riso al pomodoro Hamburger di manzo al forno Insalata verde Pane Frutta	Pasta al pesto Merluzzo gratinato Zucchine Pane Torta Margherita	Riso e prezzemolo in brodo Focaccia calda al prosciutto e formaggio (1/2 pz) Insalata e finocchi Pane -Frutta	Polenta Spezzatino di tacchino Verdure stufate miste Pane Frutta

Nella preparazione dei pasti saranno utilizzati i seguenti prodotti biologici: pane, pasta, riso, mozzarella, olio extravergine, aceto, pomodori pelati e passata pomodoro, uova, farina gialla, farina bianca, orzo perlato, yogurt intero alla frutta, legumi, arancia. Le banane provengono dal circuito del commercio equo e solidale. Il pane integrale sarà presente tutti i giorni in quantità soddisfacente con eventuale aumento in base alla richiesta degli assistenti al pasto. ** piatto non preconfezionato, ma preparato in loco dal personale. NOTE: utilizzo di pane a basso contenuto di sodio; utilizzo esclusivo di olio extra vergine d'oliva e di sale iodato; le grammature sono in linea con i documenti ATS Milano; la frutta fresca è di almeno 3 tipi diversi e la stessa viene proposta come spuntino di metà mattina; il pane viene servito dopo il primo piatto.

MENU' INVERNALE (primaria)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1ª SETTIMANA	Pasta al pomodoro Farinata di ceci Carote julienne Pane Frutta	Riso alla salvia Cosce di pollo al forno Finocchi gratin Pane Yogurt alla frutta	Gnocchi al pomodoro Mozzarella Insalata mista Pane Frutta	Pasta ai broccoli Cotoletta di lonza al forno Fagiolini Pane Mousse di frutta	Pasta allo zafferano Platessa dorata al forno Spinaci Pane Frutta
2ª SETTIMANA	Quadrucchi al pomodoro Crescenza/grana Insalata e finocchi Pane Frutta	Pasta al pesto Frittata al forno Fagiolini Pane Frutta	Cavolfiori Lasagne al forno Pane Torta	Riso all'inglese Totani gratinati Insalata verde Pane Frutta	Pasta al pomodoro e ricotta Farinata di piselli Carote julienne Pane Mousse di frutta
3ª SETTIMANA	Pasta ai formaggi Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta	Risotto alla milanese Arrosto di tacchino all'arancia Zucchine Pane Mousse di frutta	Fagiolini ½ pz di formaggella Pizza margherita Pane Frutta	Pasta pomodoro Arrosto di lonza Tris di verdure Pane Yogurt alla frutta	Pasta all'olio evo Merluzzo gratinato Insalata mista e mais Pane Frutta
4ª SETTIMANA	Pasta allo zafferano Polpette di manzo alla pizzaiola Cavolfiori gratinati Pane Frutta	Pasta al pomodoro Involtini di platessa Insalata verde Pane Frutta	Ravioli di magro burro e salvia Farinata di ceci Spinaci all'olio Pane Mousse di frutta	Risotto aurora Formaggio a rotazione (Asiago, Primo sale) Carote julienne Pane Frutta	Pasta integrale all'isolana Frittata al forno Fagiolini all'olio Pane Budino al cioccolato/vaniglia
5ª SETTIMANA	Pasta all'extravergine Piselli in umido Carote cotte Pane Mousse di frutta	Riso al pomodoro Hamburger di manzo al forno Insalata verde Pane Frutta	Pasta al pesto Merluzzo gratinato Zucchine Pane Torta Margherita	Focaccia calda al prosciutto e formaggio Insalata e finocchi Pane -Frutta	Polenta Spezzatino di tacchino Verdure stufate miste Pane Frutta

Nella preparazione dei pasti saranno utilizzati i seguenti prodotti biologici: pane, pasta, riso, mozzarella, olio extravergine, aceto, pomodori pelati e passata pomodoro, uova, farina gialla, farina bianca, orzo perlato, yogurt intero alla frutta, legumi, arancia. Le banane provengono dal circuito del commercio equo e solidale. Il pane integrale sarà presente tutti i giorni in quantità soddisfacente con eventuale aumento in base alla richiesta degli assistenti al pasto. ** piatto non preconfezionato, ma preparato in loco dal personale. NOTE: utilizzo di pane a basso contenuto di sodio; utilizzo esclusivo di olio extra vergine d'oliva e di sale iodato; le grammature sono in linea con i documenti ATS Milano; la frutta fresca è di almeno 3 tipi diversi e la stessa viene proposta come spuntino di metà mattina; il pane viene servito dopo il primo piatto.