Città di Melegnano

Città metropolitana di Milano
AREA SERVIZI TERRITORIALI

PER LE PERSONE E LA COMUNITA'

MENU' PRIMAVERA - ESTATE
DAL 20 maggio AL
30 giugno 2024
prima settimana

MENU' NO CARNE DI MAIALE E BOVINA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	GIORNATA BIO		GIORNATA BIO	GIORNATA BIO	
	RISO AGLI AROMI				PASTA ALLE ZUCCHINE
	UOVO STRAPAZZATO				PLATESSA IMPANATA*
	MIX VERDURE COTTE (FAGIOLINI, CAVOLFIORI E CAROTE)				INSALATA MISTA
	PANE COMUNE				PANE INTEGRALE
	FRUTTA DI STAGIONE				FRUTTA DI STAGIONE
2° SETTIMANA	GIORNATA BIO				
	PASTA AL RAGU DI LENTICCHIE (FORMATO PICCOLO)				PASTA INTEGRALE AL PESTO FRESCO
	ASIAGO				MERLUZZO GRATINATO*
	FAGIOLINI*				INSALATA MISTA
	PANE COMUNE				PANE COMUNE
	FRUTTA DI STAGIONE				CRACKERS NON SALATI
3° SETTIMANA	GIORNATA BIO				
	PASTA ALLA PIZZAIOLA (POM E BASILICO)				PASTA ALLA NORMA (Pomodoro e melanzane)
	ASIAGO				BASTONCINI DI PESCE NON PREFRITTI*
	BIETE*				FAGIOLINI
	PANE COMUNE				PANE INTEGRALE
	YOGURT ALLA FRUTTA				FRUTTA DI STAGIONE
4° SETTIMANA	GIORNATA BIO				GIORNATA BIO
	RISOTTO PARMIGIANA				PASTA INTEGRALE AL POMODORO
	UOVO STRAPAZZATO				CROCCHETTE DI CECI
	FAGIOLINI				INSALATA MISTA
	PANE COMUNE				PANE COMUNE
	YOGURT ALLA FRUTTA				FRUTTA DI STAGIONE
5° SETTIMANA	GIORNATA BIO				
	RISO E PISELLI				INSALATA DI PASTA (POMODORI E MOZZARELLA)
	FRITTATA				MERLUZZO GRATINATO MEZZA RAZIONE
	CAROTE JULIENNE				INSALATA MISTA
	PANE COMUNE				PANE COMUNE
	CRACKERS NON SALATI				FRUTTA DI STAGIONE
6° SETTIMANA	GIORNATA BIO				GIORNATA BIO
	RISO E ZAFFERANO				PASTA AGLI AROMI
	UOVO STRAPAZZATO				CROCCHETTE DI FAGIOLI BORLOTTI
	ERBETTE				POMODORI
	PANE COMUNE				PANE COMUNE
	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA D STAGIONE	BARRETTA CIOCCOLATO FONDENTE	FRUTTA D STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE

LEGENDA

GIORNATA INTERAMENTE CON PRODOTTI BIOLOGICI	
PRODOTTO A KM 0	
PRODOTTO DOP O IGP	
PRODOTTO SURGELATO/GELO	*
PRODOTTI PRIVI DI CARNE BOVINA	**

SoHappy

IL DIETISTA CHE SVILUPPA LE DIETE GIORNALIERE VERIFICHERA' COMUNQUE, PRIMA DI PROCEDERE, ALLA LETTURA DELLE ETICHETTE DEI PRODOTTI ED ALLA VERIFICA DELLE RICETTE

REDATTO DAL DIETISTA

NOTA BENE

1) I PRIMI PIATTI SONO CONDITI SEMPRE CON PARMIGIANO REGGIANO

2) USO ECLUSIVO DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
3) USO ECLUSIVO DI SALE IODATO

4) IL PANE FORNITO E' A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (1,7) E VERRA' SOMMINISTRATO DOPO IL PRIMO PIATTO

5) NELLA SETTIMANA VENGONO SERVITE ALMENO TRE TIPOLOGIE DI FRUTTA, SOMMINISTRATA AL MATTINO COM MERENDA

6) LA FRUTTA POTREBBE SUBIRE DELLE VARIAZIONI IN BASE ALLA MATURAZIONE

7) LA CARNE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA VERRA' TAGLIATA

8) LE GRAMMATURE SONO IN LINEA CON IL DOCUMENTO ATS MANGIAR SANO A SCUOLA

9) IL MENU POTREBBE SUBIRE, SALTURIAMENTE, DELLE MODIFICHE