



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 UOVA**



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

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



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 ESCLUSIVO DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 3) USO ESCLUSIVO 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