



Città di Melegnano  
Città metropolitana di Milano  
AREA SERVIZI TERRITORIALI  
PER LE PERSONE E LA COMUNITA'

**MENU' ESTATE**  
**DAL 9 SETTEMBRE AL 31**  
**OCTOBRE 2024**  
**prima settimana**

**MENU' NO CARNE**

**sodexo**  
QUALITY OF LIFE SERVICES

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	<b>GIORNATA BIO</b>		<b>GIORNATA BIO</b>	<b>GIORNATA BIO</b>	
	RISO AGLI AROMI	CAROTE JULIENNE	PASTA INTEGRALE PESTO DI BASILICO	PASTA AL POMODORO	PASTA ALLE ZUCCHINE
	UOVO STRAPAZZATO	PIZZA MARGHERITA	PESCE GRATINATO	CROCCHETTE DI PISELLI	PLATESSA IMPANATA*
	MIX VERDURE COTTE (FAGIOLINI, CAVOLFIORE E CAROTE)		FAGIOLINI	POMODORI	INSALATA MISTA
	PANE COMUNE	NO PANE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE INTEGRALE
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	
2° SETTIMANA	<b>GIORNATA BIO</b>		<b>GIORNATA BIO</b>	<b>GIORNATA BIO</b>	
	PASTA AL RAGU DI LENTICCHIE (FORMATO PICCOLO)	PASTA ALLA COSENTINA (POMODORO E MERLUZZO)	PASTA ALLA NORMA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PASTA INTEGRALE AL PESTO FRESCO
	ASIAGO	PESCE GRATINATO AL LIMONE	FRITTATA ALLE VERDURE	CROCCHETTE VERDURE E FORMAGGIO	MERLUZZO GRATINATO*
	FAGIOLINI*	CAROTE JULIENNE	POMODORI	ZUCCHINE	INSALATA MISTA
	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE INTEGRALE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	TORTA CASALINGA	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	CRACKERS NON SALATI	
3° SETTIMANA	<b>GIORNATA BIO</b>	<b>GIORNATA BIO</b>		<b>GIORNATA BIO</b>	
	PASTA ALLA PIZZAIOLA (POM. E BASILICO)	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	INSALATA DI ORZO CON PESTO E POMODORI	POMODORI	PASTA ALLA NORMA (Pomodoro e melanzane)
	ASIAGO	PESCE GRATINATO	UOVO SODO (N°1)	LASAGNE VEGETARIANE CON PISELLI	BASTONCINI DI PESCE NON PREFRITTI*
	BIETE*	INSALATA MISTA	CAROTE JULIENNE		FAGIOLINI
	PANE COMUNE	PANE INTEGRALE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE INTEGRALE
YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	
4° SETTIMANA	<b>GIORNATA BIO</b>			<b>GIORNATA BIO</b>	<b>GIORNATA BIO</b>
	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PASTA ALL'OLIO EVO	GNOCCHI AL PESTO	INSALATA DI ORZO CON VERDURE FRESCHE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO
	UOVO STRAPAZZATO	POLPETTE DI NASELLO	FORMAGGIO LATTERIA	PESCE GRATINATO	CROCCHETTE DI CECI
	FAGIOLINI	CAROTE JULIENNE	POMODORI	ZUCCHINE	INSALATA MISTA
	PANE COMUNE	PANE INTEGRALE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	
5° SETTIMANA	<b>GIORNATA BIO</b>			<b>GIORNATA BIO</b>	
	RISO E PISELLI	PASTA AL POMODORO	FAGIOLINI	PASTA ALL'OLIO EVO	INSALATA DI PASTA CON POMODORI E MOZZARELLA
	FRITTATA	PESCE AGLI AROMI	PIZZA MARGHERITA	CROCCHETTE PISELLI	MERLUZZO GRATINATO RAZIONE RIDOTTA
	CAROTE JULIENNE	INSALATA MISTA		POMODORI	INSALATA MISTA
	PANE COMUNE	PANE INTEGRALE	NO PANE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
CRACKERS NON SALATI	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	TORTA CASALINGA	FRUTTA DI STAGIONE	
6° SETTIMANA	<b>GIORNATA BIO</b>				<b>GIORNATA BIO</b>
	RISO E ZAFFERANO	PASTA INTEGRALE AL POMODORO	INSALATA DI RISO CON MAIS TONNO E POMODORO	CAROTE CRUDE	PASTA AGLI AROMI
	UOVO STRAPAZZATO	PLATESSA IMPANATA	ASIAGO	LASAGNE VEGETALI	CROCCHETTE DI FAGIOLI BORLOTTI
	ERBETTE	FAGIOLINI	INSALATA MISTA		POMODORI
	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE INTEGRALE	PANE COMUNE
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	BARRETTA CIOCCOLATO FONDENTE	FRUTTA DI 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	**



**SoHappy**

IL DI ETISTA CHE SVI LUPPA LE DI ETE GI ORNALI EBE VERRI FI CHERA' COMUNQUE, PRIMA DI PROCEDERE, ALLA LETTURA DELLE ETICHETTE DEI PRODOTTI ED ALLA

REDATTO DAL DI ETISTA

**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) LE GRAMMATURE SONO IN LINEA CON IL DOCUMENTO ATS MANGIAR SANO A SCUOLA
- 8) IL MENU POTREBBE SUBIRE, SALTURIAMENTE, DELLE MODIFICHE