

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta BIO ai 4 formaggi DOP (piatto unico) Fagiolini BIO* agli aromi Pane fresco BIO Frutta di stagione BIO	Insalata di pasta BIO (o farro BIO) con verdure e olive Caprese Pane fresco BIO Frutta di stagione BIO	Pasta BIO olio e grana DOP (infanzia e primaria) Pasta BIO aglio e olio (secondaria) Prosciutto cotto o Bresola IGP con olio e limone Pomodori BIO Pane fresco BIO Frutta di stagione BIO	Pizza margherita (pomodoro BIO e mozzarella BIO) Oppure: Pasta al pomodoro BIO Mozzarella BIO Carote crude BIO Pane fresco BIO (1/2 porz.-quando pizza) Frutta di stagione BIO
MARTEDÌ	Minestra di riso BIO al prezzemolo Farinata di ceci Carote BIO crude Pane fresco ai 5 cereali Frutta di stagione BIO	Crema di verdure BIO con crostini Polpettine di vitellone BIO Insalata verde BIO Pane fresco ai 5 cereali Frutta di stagione BIO	Minestra di verdure* BIO con orzo BIO Sformato di uova BIO e zucchine BIO (o uovo sodo con zucchine fresche BIO) Pane fresco ai 5 cereali Frutta di stagione BIO	Pasta integrale BIO al pomodoro e legumi (ceci o fagioli o lenticchie BIO) Spinaci BIO al forno* Pane fresco ai 5 cereali Frutta di stagione BIO
MERCOLEDÌ	Pasta integrale BIO allo zafferano e zucchine BIO Seppioline* ai piselli BIO* e pomodori BIO Pane fresco BIO Frutta di stagione BIO	Risotto BIO ai piselli* BIO o vellutata di piselli e crostini Polpette di tonno Carote BIO crude Pane fresco BIO Frutta di stagione BIO	Tortelli di magro al pomodoro BIO Spiedini di tacchino (secondaria) Cotoletta di tacchino BIO (infanzia e primaria) Insalata verde BIO con semi oleaginosi Pane fresco BIO Frutta di stagione BIO	Pasta BIO al pesto Frittata BIO o uovo sodo Insalata mista BIO (oppure timballo di uova BIO con carote BIO) Pane fresco BIO Frutta di stagione BIO
GIOVEDÌ	Pasta BIO agli aromi BIO Petto di pollo al limone BIO Pomodoro BIO con origano Pane fresco BIO Frutta di stagione BIO	Pasta integrale BIO al pomodoro BIO Uova sode o strapazzate BIO Zucchine fresche BIO Pane fresco BIO Frutta di stagione BIO	Risotto BIO al grana DOP Fettuccine di totano* o polpette di pesce o tonno Carote BIO crude o cotte alla salvia Pane fresco BIO	Risotto BIO al basilico Filetto di pesce* dorato o in umido Insalata verde BIO Pane fresco BIO Frutta di stagione BIO
VENERDÌ	Insalata di riso BIO (piatto unico) Insalata mista BIO Pane fresco integrale BIO Frutta oleaginosa (mix di mandorle, nocciole, noci)	Pasta BIO al pesto Cotoletta di pesce bastoncini di pesce (non prefritti) Insalata mista BIO Pane fresco integrale BIO Frutta di stagione BIO	Pasta integrale BIO al pesto, pomodoro fresco BIO e fagioli cannellini BIO (secondaria) – piatto unico Pasta integrale BIO al pesto Polpette di legumi BIO (infanzia e primaria) Insalata mista BIO Pane fresco integrale BIO Frutta di stagione BIO	Pasta BIO al ragù di lonza BIO /pasticciata (piatto unico) Oppure: Pasta pomodoro BIO e peperoni Arrosto di lonza BIO Zucchine fresche BIO Pane fresco integrale BIO Frutta di stagione BIO o frutta oleaginosa

*PRODOTTO DECONGELATO

IL PANE E' A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE

Menù elaborato in conformità al “Documento di indirizzo per l’elaborazione del menù a scuola” ed. Dicembre 2017, redatto da ATS Monza e Brianza, che rende operative le linee guida di indirizzo Nazionale per la ristorazione collettiva.