

MENU' INVERNALE (Ottobre - Marzo) Anno Scolastico 2019 – 2020
Valido da Lunedì 30 Settembre 2019 (1^SETTIMANA) al 27 Marzo 2020
 Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di I° grado di Besana in Brianza

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta BIO pomodoro e lenticchie BIO (piatto unico) Carote olio e limone o carote cotte BIO alla salvia BIO Pane fresco BIO Frutta di stagione BIO	Pasta integrale BIO al pomodoro BIO e basilico Formaggio fresco BIO Fagiolini BIO *agli aromi BIO Pane fresco BIO Frutta di stagione BIO	Pasta BIO al tonno (piatto unico) Finocchi crudi o cotti BIO Pane fresco BIO Frutta di stagione BIO	Pizza margherita (pomodoro BIO e mozzarella BIO) Oppure: Pasta BIO al pomodoro BIO Mozzarella BIO Fagiolini BIO Pane fresco BIO (1/2 porz.-quando pizza) Frutta di stagione BIO
MARTEDÌ	Risotto BIO alla zucca BIO e rosmarino Formaggi misti DOP o prosciutto cotto o crudo DOP Zucchine BIO al forno Pane fresco ai 5 cereali Frutta di stagione BIO	Risotto BIO con piselli BIO Tonno all'olio d'oliva Finocchi BIO e carote BIO Pane fresco ai 5 cereali Frutta di stagione BIO	Minestra * di cereali integrali BIO e legumi BIO (piatto unico) Patate BIO al forno o pure Pane fresco ai 5 cereali Frutta di stagione BIO	Pasta integrale BIO alle verdure BIO Filetto di pesce dorato * Insalata verde BIO Pane fresco ai 5 cereali Frutta di stagione BIO
MERCOLEDÌ	Lasagne al ragù di vitellone BIO (piatto unico) Finocchi BIO in insalata Pane fresco BIO Frutta di stagione BIO	Pasta BIO al pesto e fagiolini* BIO Cotoletta di pesce Coste* o erbe* gratinate BIO Pane fresco BIO Frutta di stagione BIO	Tortelli di magro al burro e salvia o gnocchi al pomodoro BIO Coscia di pollo arrosto BIO Insalata verde BIO e semi oleaginosi Pane fresco BIO Frutta di stagione BIO	Risotto BIO al grana DOP Frittata alle zucchine BIO e basilico (uova BIO) Carote BIO fresche crude Pane fresco BIO Frutta di stagione BIO
GIOVEDÌ	Pasta BIO agli aromi BIO Fettuccine di totano* al pangrattato Insalata verde BIO con semi oleaginosi Pane fresco BIO Frutta di stagione BIO	Passato di verdura BIO con orzo BIO Sformato di uova BIO e verdure BIO Pane fresco BIO Frutta di stagione BIO	Risotto BIO al pomodoro BIO Sformato di uova BIO e zucchine* BIO Pane fresco BIO Frutta di stagione BIO	Pastina BIO in brodo vegetale Farinata di ceci Spinaci BIO Pane fresco BIO Frutta di stagione BIO
VENERDÌ	Pasta integrale BIO al pomodoro BIO Sformato di uova BIO ed erbe* BIO Pane fresco integrale BIO Frutta oleaginosa (mix di mandorle, nocciole, noci)	Risotto BIO allo zafferano Bocconcini di petto di tacchino BIO Insalata verde BIO Pane fresco integrale BIO Frutta di stagione BIO	Pasta BIO pomodoro e ceci BIO - o fagioli BIO Oppure: Orzo BIO e lenticchie BIO (piatto unico) Carote BIO crude o alla salvia Pane fresco integrale BIO Frutta di stagione BIO	Pasta BIO al ragù di lonza BIO (piatto unico) Finocchi BIO e mais 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.