

MENU ASILO NIDO
(bambini da 0 a 12 mesi)

TABELLA QUALITATIVA

	da 1 a 6 mesi	da 7 a 12 mesi
Lunedì	Crema di riso in brodo vegetale con carne di pollo o tacchino	Semolino di grano in brodo vegetale con prosciutto cotto
Martedì	Mais e tapioca in brodo vegetale con carne di pollo o tacchino	Pastina in brodo vegetale con formaggio
Mercoledì	Riso macinato in brodo vegetale con carne di vitellone	Riso macinato in brodo vegetale con carne di vitellone
Giovedì	Mais e tapioca in brodo vegetale con carne di pollo e tacchino	Semolino di grano in brodo vegetale con formaggio
Venerdì	Crema di riso in brodo vegetale con carne di vitellone	Pastina in brodo vegetale con carne di vitellone

TABELLA QUANTITATIVA

LUNEDÌ	Semolino di grano in brodo vegetale con prosciutto cotto	
	semolino brodo vegetale prosciutto cotto olio extra vergine grana padano	gr 20 cc 150/200 gr 20/30 gr 5 gr 5
MARTEDÌ	Pastina in brodo vegetale con formaggio	
	pastina formaggio brodo vegetale verdura passata olio extra vergine grana padano	gr 20 gr 40 cc 150/200 gr 50 gr 5 gr 5
MERCOLEDÌ	Riso macinato in brodo vegetale con carne	
	riso brodo vegetale carne olio extra vergine grana padano	gr 25 cc 150/200 gr 40 gr 5 gr 5
GIOVEDÌ	Semolino di grano in brodo vegetale con formaggio	
	semolino brodo vegetale formaggio olio extra vergine grana padano	gr 20 cc 150/200 gr 40 gr 5 gr 5
VENERDÌ	Pastina in brodo vegetale con carne	
	pastina carne brodo vegetale verdura passata olio extra vergine grana padano	gr 20 gr 40 cc 150/180 gr 50 gr 5 gr 5



Allegato 15b

MENÙ ASILO NIDO - BAMBINI 1-3 ANNI

MENU' INVERNALE 1^a-4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta-integrale al pomodoro e basilico Frittata Broccoletti all'olio Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Prosciutto cotto Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata Finocchi gratinati Pane Frutta fresca	Pasta al forno vegetariana con piselli Prosciutto cotto Carote al forno Pane Frutta fresca
MARTEDÌ	Pastina in brodo vegetale Filetto di platessa al forno Patate al forno o Purè Pane Frutta fresca	Crema di piselli con orzo Polpettine di merluzzo Insalata Pane Frutta fresca	Minestrone di riso Polpettine di Vitellone Paciugo di verdure al latte Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Platessa dorata al forno Insalata Pane Frutta fresca
MERCOLEDÌ	Risotto alle zucchine Svizzere al forno Erbette all'olio Pane Frutta fresca	Polenta con ragù di Vitellone Finocchi Pane Dolce della cuoca	Gnocchi al ragù vegetale Filetto di pesce al pomodoro Cavolfiori gratinati Pane Frutta fresca	Passato di verdura con pasta Arrosto di tacchino agli aromi Purè di patate Pane Frutta fresca
GIOVEDÌ	Pasta e ceci Polpette o tortino di verdura al forno Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Petto di tacchino arrosto Zucchine al pomodoro Pane Frutta fresca	Pasta ricotta grana e basilico Spinaci Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Frittata Finocchi insalata/forno Pane Frutta fresca
VENERDÌ	Pasta al pomodoro Straccetti di petto di pollo al limone Purè di carote Pane Frutta fresca	Crema di cannellini e ortaggi con orzo e farro Formaggio fresco Purè Pane Frutta fresca	Pasta e lenticchie Polpette o tortino di verdure Purè di carote Pane Frutta fresca	Risotto al grana Formaggio fresco Fagiolini Pane Frutta fresca



MENÙ ASILO NIDO - BAMBINI 1-3 ANNI

MENU' INVERNALE 5ª-8ª settimana

GIORNO	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA	SETTIMA SETTIMANA	OTTAVA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta agli aromi Frittata con zucchine Insalata mista Pane Frutta fresca	Passato di verdura con orzo Filetto di Platessa dorato al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucchine e basilico con pastina Formaggio fresco Paciugo di verdure Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e broccoletti Prosciutto cotto Carote e zucchine Pane Frutta fresca
MARTEDÌ	Pastina in brodo vegetale Hamburger Purè Pane Frutta fresca	Pasta e piselli Formaggio fresco Insalata Pane Frutta fresca	Risotto al grana Platessa al limone Spinaci al grana Pane Frutta fresca	Passato di ortaggi e legumi con pasta Pesce al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca
MERCOLEDÌ	Pasta al pomodoro Polpettine di merluzzo Carote al forno Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata Erbette al forno Pane Yogurt	Pasta-integrale- al pomodoro Fusi di pollo Cavolfiori all'olio Pane Frutta fresca	Timballo di riso con ragù di Vitellone Finocchi crudi Pane Frutta fresca
GIOVEDÌ	Crema di cannellini e ortaggi con crostini Bocconcini di petto di pollo Erbette all'olio Pane Frutta fresca	Minestra di pasta e lenticchie Polpettine di verdura Patate arrosto Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Polpettine o tortino di legumi Finocchi gratinati Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Arrosto di tacchino Zucchine trifolate Pane Frutta fresca
VENERDÌ	Riso con spinaci Mozzarella Finocchi gratinati Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Arrosto di tacchino alle erbe Finocchi gratinati Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Frittata alle erbe Patate al forno o all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con crostini Pizza di patate Paciugo di verdure Pane Dolce della cuoca



MENÙ ASILO NIDO - BAMBINI 1-3 ANNI

MENÙ ESTIVO 1^a-4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta-integrale al pomodoro e basilico Filetto di pesce al limone e prezzemolo Zucchine fresche gratinate Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Prosciutto cotto Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro con melanzane fresche Frittata con zucchine fresche Carote crude all'olio Pane Frutta fresca	Minestrone con pasta Mozzarella Spinaci al forno Pane Frutta fresca
MARTEDÌ	Passato di verdure con pasta Prosciutto cotto Melone Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Platessa dorata al forno Insalata Pane Frutta fresca	Timballo di riso con ragù di vitellone Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Platessa al limone Pomodori Pane Frutta fresca
MERCOLEDÌ	Crema di piselli con crostini Petto di pollo al latte Spinaci al grana Pane Frutta fresca	Minestra di riso e prezzemolo Hamburger Erbette gratinate Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Polpette di pesce Patate arrosto o all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con crostini Pizza di patate Pane Frutta fresca
GIOVEDÌ	Pasta all'ortolana Mozzarella e Pomodoro alla Caprese Pane Frutta fresca	Pasta alle verdure Tacchino arrosto Carote crude in fili Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata Piselli alla salvia Pane Frutta fresca	Pasta e lenticchie Polpettine o tortino di verdure Insalata mista Pane Frutta fresca
VENERDÌ	Risotto alle zucchine fresche Frittata con verdure Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta e ceci Polpettine o tortino di verdure Pomodori Pane Frutta fresca	Passato di verdure con orzo Bocconcini di pollo dorati Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Bocconcini di tacchino Purè di carote Pane Frutta fresca

VISTO ASL MB

Per la realizzazione dei menù non è previsto l'utilizzo di preparati per brodo.

Il pesce non deve essere precotto.

I biscotti potranno essere secchi o per la prima infanzia



Merende Asili Nido –Periodo Invernale

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Latte o tè prima infanzia, biscotti	Yogurt alla frutta, tè prima infanzia, biscotti	Yogurt alla frutta, cereali, tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia
M A R	Yogurt alla frutta, cereali, tè	Torta di mele, tè prima infanzia	Latte o tè prima infanzia, biscotti	Torta allo yogurt, tè prima infanzia
M E R	Budino alla vaniglia, tè prima infanzia	Fette biscottate, marmellata, tè prima infanzia	Fette biscottate, marmellata, tè prima infanzia	Latte o tè prima infanzia, biscotti
G I O	Torta allo yogurt, tè prima infanzia	Latte o tè prima infanzia, biscotti	Mousse di frutta , biscotti, tè prima infanzia	Frutta fresca
V E N	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia	Budino alla vaniglia, tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia

Merende Asili Nido – Periodo estivo –

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Yogurt alla frutta, cereali, tè prima infanzia	Biscotti, tè prima infanzia	Biscotti, tè prima infanzia	Frullato di frutta o Frutta fresca
M A R	Torta allo yogurt , latte o tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, cereali, tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia
M E R	Frutta fresca	Torta di mele, tè prima infanzia	Torta di mele, tè prima infanzia	Biscotti di frolla o Crostata della cuoca con marmellata, tè prima infanzia
G I O	Succo di frutta, cracker non salati	Succo di frutta, biscotti	Fette biscottate, marmellata, tè prima infanzia	Succo di frutta, biscotti
V E N	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia	Gelato (coppetta)	Budino alla vaniglia, tè prima infanzia	Gelato (biscotto)



Allegato 15c

MENÙ ASILO NIDO - BAMBINI 1-3 ANNI

MENU' INVERNALE PRIVO DI CARNI SUINE 1^a-4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta-integrale al pomodoro e basilico Frittata Broccoletti all'olio Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Formaggio fresco Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata Finocchi gratinati Pane Frutta fresca	Pasta al forno vegetariana con piselli Formaggio fresco Carote al forno Pane Frutta fresca
MARTEDÌ	Pastina in brodo vegetale Filetto di platessa al forno Patate al forno o Purè Pane Frutta fresca	Crema di piselli con orzo Polpettine di merluzzo Insalata Pane Frutta fresca	Minestrone di Riso Polpettine di Vitellone Paciugo di verdure al latte Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Platessa dorata al forno Insalata Pane Frutta fresca
MERCOLEDÌ	Risotto alle zucchine Svizzere al forno Erbette all'olio Pane Frutta fresca	Polenta con ragù di Vitellone Finocchi Pane Dolce della cuoca	Gnocchi al ragù vegetale Filetto di pesce al pomodoro Cavolfiori gratinati Pane Frutta fresca	Passato di verdura con pasta Arrosto di tacchino agli aromi Purè di patate Pane Frutta fresca
GIOVEDÌ	Pasta e ceci Polpette o tortino di verdura al forno Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Petto di tacchino arrosto Zucchine al pomodoro Pane Frutta fresca	Pasta ricotta grana e basilico Spinaci Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Frittata Finocchi insalata/forno Pane Frutta fresca
VENERDÌ	Pasta al pomodoro Straccetti di petto di pollo al limone Purè di carote Pane Frutta fresca	Crema di cannellini e ortaggi con orzo e farro Formaggio fresco Purè Pane Frutta fresca	Pasta e lenticchie Polpette o tortino di verdure Purè di carote Pane Frutta fresca	Risotto al grana Formaggio fresco Fagiolini Pane Frutta fresca



MENÙ ASILO NIDO - BAMBINI 1-3 ANNI

MENU' INVERNALE PRIVO DI CARNI SUINE 5^a-8^a settimana

GIORNO	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA	SETTIMA SETTIMANA	OTTAVA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta agli aromi Frittata con zucchine Insalata mista Pane Frutta fresca	Passato di verdura con orzo Filetto di Platessa dorato al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucchine e basilico con pastina Formaggio fresco Paciugo di verdure Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e broccoletti Formaggio fresco Carote e zucchine Pane Frutta fresca
MARTEDÌ	Pastina in brodo vegetale Hamburger Purè Pane Frutta fresca	Pasta e piselli Formaggio fresco Insalata Pane Frutta fresca	Risotto al grana Platessa al limone Spinaci al grana Pane Frutta fresca	Passato di ortaggi e legumi con pasta Pesce al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca
MERCOLEDÌ	Pasta al pomodoro Polpettine di merluzzo Carote al forno Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata Erbette al forno Pane Yogurt	Pasta-integrale- al pomodoro Fusi di pollo Cavolfiori all'olio Pane Frutta fresca	Timballo di riso con ragù di Vitellone Finocchi crudi Pane Frutta fresca
GIOVEDÌ	Crema di cannellini e ortaggi con crostini Bocconcini di petto di pollo Erbette all'olio Pane Frutta fresca	Minestra di pasta e lenticchie Polpettine di verdura Patate arrosto Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Polpettine o tortino di legumi Finocchi gratinati Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Arrosto di tacchino Zucchine trifolate Pane Frutta fresca
VENERDÌ	Riso con spinaci Mozzarella Finocchi gratinati Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Arrosto di tacchino alle erbe Finocchi gratinati Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Frittata alle erbe Patate al forno o all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con crostini Pizza di patate Paciugo di verdure Pane Dolce della cuoca



MENÙ ASILO NIDO - BAMBINI 1-3 ANNI

MENÙ ESTIVO PRIVO DI CARNI SUINE

1^a-4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta-integrale al pomodoro e basilico Filetto di pesce al limone e prezzemolo Zucchine fresche gratinate Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Formaggio fresco Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro con melanzane fresche Frittata con zucchine fresche Carote crude all'olio Pane Frutta fresca	Minestrone con pasta Mozzarella Spinaci al forno Pane Frutta fresca
MARTEDÌ	Passato di verdure con pasta Formaggio fresco Melone Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Platessa dorata al forno Insalata Pane Frutta fresca	Timballo di riso con ragù di vitellone Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Platessa al limone Pomodori Pane Frutta fresca
MERCOLEDÌ	Crema di piselli con crostini Petto di pollo al latte Spinaci al grana Pane Frutta fresca	Minestra di riso e prezzemolo Hamburger Erbette gratinate Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Polpette di pesce Patate arrosto o all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con crostini Pizza di patate Pane Frutta fresca
GIOVEDÌ	Pasta all'ortolana Mozzarella e Pomodoro alla Caprese Pane Frutta fresca	Pasta alle verdure Tacchino arrosto Carote crude in fili Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata Piselli alla salvia Pane Frutta fresca	Pasta e lenticchie Polpette o tortino di verdure Insalata mista Pane Frutta fresca
VENERDÌ	Risotto alle zucchine fresche Frittata con verdure Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta e ceci Polpette o tortino di verdure Pomodori Pane Frutta fresca	Passato di verdure con orzo Bocconcini di pollo dorati Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Bocconcini di tacchino Purè di carote Pane Frutta fresca

VISTO ASL MB

Per la realizzazione del menù non è previsto l'utilizzo di preparati per brodo.

Il pesce non deve essere precotto.

I biscotti potranno essere secchi o per la prima infanzia



Merende Asili Nido –Periodo Invernale

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Latte o tè prima infanzia, biscotti	Yogurt alla frutta, tè prima infanzia, biscotti	Yogurt alla frutta, cereali, tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia
M A R	Yogurt alla frutta, cereali, tè	Torta di mele, tè prima infanzia	Latte o tè prima infanzia, biscotti	Torta allo yogurt, tè prima infanzia
M E R	Budino alla vaniglia, tè prima infanzia	Fette biscottate, marmellata, tè prima infanzia	Fette biscottate, marmellata, tè prima infanzia	Latte o tè prima infanzia, biscotti
G I O	Torta allo yogurt, tè prima infanzia	Latte o tè prima infanzia, biscotti	Mousse di frutta, biscotti, tè prima infanzia	Frutta fresca
V E N	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia	Budino alla vaniglia, tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia

Merende Asili Nido – Periodo estivo

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Yogurt alla frutta, cereali, tè prima infanzia	Biscotti, tè prima infanzia	Biscotti, tè prima infanzia	Frullato di frutta o Frutta fresca
M A R	Torta allo yogurt, latte o tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, cereali, tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia
M E R	Frutta fresca	Torta di mele, tè prima infanzia	Torta di mele, tè prima infanzia	Biscotti di frolla o Crostata della cuoca con marmellata, tè prima infanzia
G I O	Succo di frutta, crackers non salati	Succo di frutta, biscotti	Fette biscottate, marmellata, tè prima infanzia	Succo di frutta, biscotti
V E N	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia	Gelato (coppetta)	Budino alla vaniglia, tè prima infanzia	Gelato (biscotto)



Allegato 15d

MENÙ ASILO NIDO - BAMBINI 1-3 ANNI

MENU' INVERNALE PRIVO DI CARNI SUINE E BOVINE 1^a-4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta-integrale- al pomodoro e basilico Frittata Broccoletti all'olio Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Formaggio fresco Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata con formaggio fresco Finocchi gratinati Pane Frutta fresca	Pasta al forno vegetariana con piselli Formaggio fresco Carote al forno Pane Frutta fresca
MARTEDÌ	Pastina in brodo vegetale Filetto di platessa al forno Patate al forno o Purè Pane Frutta fresca	Crema di piselli con orzo Polpettine di merluzzo Insalata Pane Frutta fresca	Minestrone di Riso Frittata Paciugo di verdure al latte Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Platessa dorata al forno Insalata Pane Frutta fresca
MERCOLEDÌ	Risotto alle zucchine Formaggio fresco Erbette all'olio Pane Frutta fresca	Polenta con formaggio fresco Finocchi Pane Dolce della cuoca	Gnocchi al ragù vegetale Filetto di pesce al pomodoro Cavolfiori gratinati Pane Frutta fresca	Passato di verdura con pasta Arrosto di tacchino agli aromi Purè di patate Pane Frutta fresca
GIOVEDÌ	Pasta e ceci Polpette o tortino di verdura al forno Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Petto di tacchino arrosto Zucchine al pomodoro Pane Frutta fresca	Pasta ricotta grana e basilico Spinaci Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Frittata Finocchi insalata/forno Pane Frutta fresca
VENERDÌ	Pasta al pomodoro Straccetti di petto di pollo al limone Purè di carote Pane Frutta fresca	Crema di cannellini e ortaggi con orzo e farro Formaggio fresco Purè Pane Frutta fresca	Pasta e lenticchie Polpette o tortino di verdure Purè di carote Pane Frutta fresca	Risotto al grana Formaggio fresco Fagiolini Pane Frutta fresca



MENÙ ASILO NIDO - BAMBINI 1-3 ANNI

MENU' INVERNALE PRIVO DI CARNI SUINE E BOVINE 5ª-8ª settimana

GIORNO	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA	SETTIMA SETTIMANA	OTTAVA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta agli aromi Frittata con zucchine Insalata mista Pane Frutta fresca	Passato di verdura con orzo Filetto di Platessa dorato al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucchine e basilico con pastina Formaggio fresco Paciugo di verdure Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e broccoletti Formaggio fresco Carote e zucchine Pane Frutta fresca
MARTEDÌ	Pastina in brodo vegetale Formaggio fresco Purè Pane Frutta fresca	Pasta e piselli Formaggio fresco Insalata Pane Frutta fresca	Risotto al grana Platessa al limone Spinaci al grana Pane Frutta fresca	Passato di ortaggi e legumi con pasta Pesce al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca
MERCOLEDÌ	Pasta al pomodoro Polpettine di merluzzo Carote al forno Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata con formaggio Erbette al forno Pane Yogurt	Pasta-integrale al pomodoro Fusi di pollo Cavolfiori all'olio Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro Frittata Finocchi crudi Pane Frutta fresca
GIOVEDÌ	Crema di cannellini e ortaggi con crostini Bocconcini di petto di pollo Erbette all'olio Pane Frutta fresca	Minestra di pasta e lenticchie Polpettine di verdura Patate arrosto Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Polpettine o tortino di legumi Finocchi gratinati Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Arrosto di tacchino Zucchine trifolate Pane Frutta fresca
VENERDÌ	Riso con spinaci Mozzarella Finocchi gratinati Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Arrosto di tacchino alle erbe Finocchi gratinati Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Frittata alle erbette Patate al forno o all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con crostini Pizza di patate Paciugo di verdure Pane Dolce della cuoca



MENÙ ASILO NIDO - BAMBINI 1-3 ANNI

MENÙ ESTIVO PRIVO DI CARNI SUINE E BOVINE

1^a-4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta-integrale al pomodoro e basilico Filetto di pesce al limone e prezzemolo Zucchine fresche gratinate Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Formaggio fresco Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro con melanzane fresche Frittata con zucchine fresche Carote crude all'olio Pane Frutta fresca	Minestrone con pasta Mozzarella Spinaci al forno Pane Frutta fresca
MARTEDÌ	Passato di verdure con pasta Formaggio fresco Melone Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Platessa dorata al forno Insalata Pane Frutta fresca	Timballo di riso con ragù di vitellone Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Platessa al limone Pomodori Pane Frutta fresca
MERCOLEDÌ	Crema di piselli con crostini Petto di pollo al latte Spinaci al grana Pane Frutta fresca	Minestra di riso e prezzemolo Frittata Erbette gratinate Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Polpette di pesce Patate arrosto o all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con crostini Pizza di patate Pane Frutta fresca
GIOVEDÌ	Pasta all'ortolana Mozzarella e Pomodoro alla Caprese Pane Frutta fresca	Pasta alle verdure Tacchino arrosto Carote crude in fili Pane Frutta fresca	Pasta pasticcata con formaggio fresco Piselli alla salvia Pane Frutta fresca	Pasta e lenticchie Polpettine o tortino di verdure Insalata mista Pane Frutta fresca
VENERDÌ	Risotto alle zucchine fresche Frittata con verdure Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta e ceci Polpettine o tortino di verdure Pomodori Pane Frutta fresca	Passato di verdure con orzo Bocconcini di pollo dorati Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Bocconcini di tacchino Purè di carote Pane Frutta fresca

VISTO ASL MB

Per la realizzazione del menù non è previsto l'utilizzo di preparati per brodo.

Il pesce non deve essere precotto.

I biscotti potranno essere secchi o per la prima infanzia



Merende Asili Nido –Periodo Invernale

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Latte o tè prima infanzia, biscotti	Yogurt alla frutta, tè prima infanzia, biscotti	Yogurt alla frutta, cereali, tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia
M A R	Yogurt alla frutta, cereali, tè	Torta di mele, tè prima infanzia	Latte o tè prima infanzia, biscotti	Torta allo yogurt, tè prima infanzia
M E R	Budino alla vaniglia, tè prima infanzia	Fette biscottate, marmellata, tè prima infanzia	Fette biscottate, marmellata, tè prima infanzia	Latte o tè prima infanzia, biscotti
G I O	Torta allo yogurt, tè prima infanzia	Latte o tè prima infanzia, biscotti	Mousse di frutta , biscotti, tè prima infanzia	Frutta fresca
V E N	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia	Budino alla vaniglia, tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia

Merende Asili Nido –Periodo Estivo

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Yogurt alla frutta, cereali, tè prima infanzia	Biscotti, tè prima infanzia	Biscotti, tè prima infanzia	Frullato di frutta o Frutta fresca
M A R	Torta allo yogurt , latte o tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, cereali, tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia
M E R	Frutta fresca	Torta di mele, tè prima infanzia	Torta di mele, tè prima infanzia	Biscotti di frolla o Crostata della cuoca con marmellata, tè prima infanzia
G I O	Succo di frutta, crackers non salati	Succo di frutta, biscotti	Fette biscottate, marmellata, tè prima infanzia	Succo di frutta, biscotti
V E N	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia	Gelato (coppetta)	Budino alla vaniglia, tè prima infanzia	Gelato (biscotto)



Allegato 15e

MENÙ ASILO NIDO - BAMBINI 1-3 ANNI

MENU' INVERNALE PRIVO DI CARNI SUINE , BOVINE ED AVICOLE 1^a-4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta-integrale- al pomodoro e basilico Frittata Broccoletti all'olio Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Formaggio fresco Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata con formaggio fresco Finocchi gratinati Pane Frutta fresca	Pasta al forno vegetariana con piselli Formaggio fresco Carote al forno Pane Frutta fresca
MARTEDÌ	Pastina in brodo vegetale Filetto di platessa al forno Patate al forno o Purè Pane Frutta fresca	Crema di piselli con orzo Polpettine di merluzzo Insalata Pane Frutta fresca	Minestrone di Riso Frittata Paciugo di verdure al latte Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Platessa dorata al forno Insalata Pane Frutta fresca
MERCOLEDÌ	Risotto alle zucchine Formaggio fresco Erbette all'olio Pane Frutta fresca	Polenta con formaggio fresco Finocchi Pane Dolce della cuoca	Gnocchi al ragù vegetale Filetto di pesce al pomodoro Cavolfiori gratinati Pane Frutta fresca	Passato di verdura con pasta Filetto di pesce olio e prezzemolo Purè di patate Pane Frutta fresca
GIOVEDÌ	Pasta e ceci Polpette o tortino di verdura al forno Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Filetto di pesce al forno Zucchine al pomodoro Pane Frutta fresca	Pasta ricotta grana e basilico Spinaci Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Frittata Finocchi insalata/forno Pane Frutta fresca
VENERDÌ	Pasta al pomodoro Filetto di pesce al limone Purè di carote Pane Frutta fresca	Crema di cannellini e ortaggi con orzo e farro Formaggio fresco Purè Pane Frutta fresca	Pasta e lenticchie Polpette o tortino di verdure Purè di carote Pane Frutta fresca	Risotto al grana Formaggio fresco Fagiolini Pane Frutta fresca



MENÙ ASILO NIDO - BAMBINI 1-3 ANNI

MENU' INVERNALE PRIVO DI CARNI SUINE, BOVINE ED AVICOLE 5^a-8^a settimana

GIORNO	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA	SETTIMA SETTIMANA	OTTAVA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta agli aromi Frittata con zucchine Insalata mista Pane Frutta fresca	Passato di verdura con orzo Filetto di Platessa dorato al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucchine e basilico con pastina Formaggio fresco Paciugo di verdure Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e broccoletti Formaggio fresco Carote e zucchine Pane Frutta fresca
MARTEDÌ	Pastina in brodo vegetale Formaggio fresco Purè Pane Frutta fresca	Pasta e piselli Formaggio fresco Insalata Pane Frutta fresca	Risotto al grana Platessa al limone Spinaci al grana Pane Frutta fresca	Passato di ortaggi e legumi con pasta Pesce al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca
MERCOLEDÌ	Pasta al pomodoro Polpettine di merluzzo Carote al forno Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata con formaggio Erbette al forno Pane Yogurt	Pasta-integrale- al pomodoro Formaggio fresco Cavolfiori all'olio Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro Frittata Finocchi crudi Pane Frutta fresca
GIOVEDÌ	Crema di cannellini e ortaggi con crostini Filetto di pesce al vapore Erbette all'olio Pane Frutta fresca	Minestra di pasta e lenticchie Polpettine di verdura Patate arrosto Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Polpettine o tortino di legumi Finocchi gratinati Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Filetto di pesce al forno Zucchine trifolate Pane Frutta fresca
VENERDÌ	Riso con spinaci Mozzarella Finocchi gratinati Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Filetto di pesce al prezzemolo Finocchi gratinati Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Frittata alle erbette Patate al forno o all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con crostini Pizza di patate Paciugo di verdure Pane Dolce della cuoca



MENÙ ASILO NIDO - BAMBINI 1-3 ANNI

MENÙ ESTIVO PRIVO DI CARNI SUINE , BOVINE ED AVICOLE 1^a-4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta-integrale al pomodoro e basilico Filetto di pesce al limone e prezzemolo Zucchine fresche gratinate Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Formaggio fresco Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro con melanzane fresche Frittata con zucchine fresche Carote crude all'olio Pane Frutta fresca	Minestrone con pasta Mozzarella Spinaci al forno Pane Frutta fresca
MARTEDÌ	Passato di verdure con pasta Formaggio fresco Melone Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Platessa dorata al forno Insalata Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro Formaggio fresco Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Platessa al limone Pomodori Pane Frutta fresca
MERCOLEDÌ	Crema di piselli con crostini Filetto di pesce al forno Spinaci al grana Pane Frutta fresca	Minestra di riso e prezzemolo Frittata Erbette gratinate Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Polpette di pesce Patate arrosto o all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con crostini Pizza di patate Pane Frutta fresca
GIOVEDÌ	Pasta all'ortolana Mozzarella e Pomodoro alla Caprese Pane Frutta fresca	Pasta alle verdure Filetto di pesce al limone Carote crude in fili Pane Frutta fresca	Pasta pasticcata con formaggio fresco Piselli alla salvia Pane Frutta fresca	Pasta e lenticchie Polpettine o tortino di verdure Insalata mista Pane Frutta fresca
VENERDÌ	Risotto alle zucchine fresche Frittata con verdure Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta e ceci Polpettine o tortino di verdure Pomodori Pane Frutta fresca	Passato di verdure con orzo Bocconcini di pesce dorati Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Bocconcini di pesce dorati Purè di carote Pane Frutta fresca

VISTO ASL MB

Per la realizzazione del menù non è previsto l'utilizzo di preparati per brodo.

Il pesce non deve essere precotto.

I biscotti potranno essere secchi o per la prima infanzia



Merende Asili Nido –Periodo Invernale

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Latte o tè prima infanzia, biscotti	Yogurt alla frutta, tè prima infanzia, biscotti	Yogurt alla frutta, cereali, tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia
M A R	Yogurt alla frutta, cereali, tè	Torta di mele, tè prima infanzia	Latte o tè prima infanzia, biscotti	Torta allo yogurt, tè prima infanzia
M E R	Budino alla vaniglia, tè prima infanzia	Fette biscottate, marmellata, tè prima infanzia	Fette biscottate, marmellata, tè prima infanzia	Latte o tè prima infanzia, biscotti
G I O	Torta allo yogurt, tè prima infanzia	Latte o tè prima infanzia, biscotti	Mousse di frutta, biscotti, tè prima infanzia	Frutta fresca
V E N	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia	Budino alla vaniglia, tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia

Merende Asili Nido – Periodo estivo –

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Yogurt alla frutta, cereali, tè prima infanzia	Biscotti, tè prima infanzia	Biscotti, tè prima infanzia	Frullato di frutta o Frutta fresca
M A R	Torta allo yogurt, latte o tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, cereali, tè prima infanzia	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia
M E R	Frutta fresca	Torta di mele, tè prima infanzia	Torta di mele, tè prima infanzia	Biscotti di frolla o Crostata della cuoca con marmellata, tè prima infanzia
G I O	Succo di frutta, crackers non salati	Succo di frutta, biscotti	Fette biscottate, marmellata, tè prima infanzia	Succo di frutta, biscotti
V E N	Yogurt alla frutta, biscotti, tè prima infanzia	Gelato (coppetta)	Budino alla vaniglia, tè prima infanzia	Gelato (biscotto)

**MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, CDD
(cucina in loco)****MENU' INVERNALE** 1^a – 4^a settimana

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta all'abruzzese Frittata/Uovo Sodo Spinaci al grana Pane e frutta di stagione	Riso con erbette Bresaola olio e limone (Pr. cotto per le sdi) Fagiolini saltati all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Pasta olio e grana Bastoncini di salmone Insalata iceberg e trevisana Pane e frutta di stagione	Spaghetti al pomodoro e basilico (pasta corta per sdi e trasportato) Grana a scaglette Carote baby al forno Pane e frutta di stagione
Martedì	Risotto alla zucca Arrosto di vitello Insalata (Iceberg) Pane Frutta di stagione	Farfalle alla ricotta, noci e grana o farfalle al pomodoro (fusilli per il trasportato) Arrosto di lonza alla salvia (1/2 porzione) Lenticchie in umido Pane integrale, Frutta di stagione	Minestrone di lenticchie riso e orzo Polpette di vitellone Purè Pane Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Bocconcini di pesce impanati o filetti di branzino olio e prezzemolo Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Tortellini di magro al burro e salvia Petto di pollo al limone e rosmarino Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale Frutta di stagione oppure Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Finocchi crudi, insalata e carote Pane integrale, Budino al cioccolato	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Polpette di merluzzo Purè Pane Frutta di stagione	Gnocchi al ragù di verdure Mozzarella Insalata lattuga e carote Pane integrale Frutta	Riso al grana Arrosto di lonza al latte Fagiolini con pomodoro e origano Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Passato di verdure e ceci con pasta integrale e farro Formaggi misti es. provolone dolce e mozzarella Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta integrale all'amatriciana Petto di tacchino impanato Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Tagliatelle ricotta grana e basilico (pasta corta per sdi e trasportato) Frittata/Uovo sodo Coste al forno con besciamella Pane e frutta di stagione Oppure Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Coste al forno con besciamella Pane Fetta di crostata alla Frutta	Pasta integrale al pesto e fagiolini Prosciutto cotto e crudo (Solo prosciutto cotto per le sdi) Insalata (Iceberg) e carote alla Julienne Pane Frutta di stagione
Venerdì	Orecchiette al pomodoro Filetti di platessa al forno Insalata verde, finocchi, olive e mais Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Insalata (lattuga) Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Finocchi crudi Pane Frutta di stagione	Crema di piselli con crostini Fettine di tacchino agli aromi Patate al prezzemolo (servite calde) Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../.....) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare

**MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, CDD
(cucina in loco)****MENU' INVERNALE** 5ª – 8ª settimana

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta olio e grana Frittata o Uovo sodo Piselli agli aromi Pane Frutta di stagione	Tortellini di magro al pomodoro Wurstel di puro suino Lenticchie in umido (1/2 porzione) Pane integrale , frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Mozzarella Fagiolini all'olio , aglio e prezzemolo Pane , Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Prosciutto crudo di Parma e prosciutto cotto (Pr cotto per le sdi) Carote baby alla salvia Pane integrale , frutta di stagione
Martedì	Pastina in brodo vegetale Brasato di vitellone con purè (polpette di vitellone per le sdi) Pane Frutta di stagione	Riso alla zucca Lonza alla pizzaiola Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Conchiglie ricotta, grana e erbette (gnocchetti sardi per il trasportato) Medaglioni di vitello con prosciutto e salvia Insalata verde e verza Pane Frutta di stagione	Penne al tonno e pomodoro Filettini di merluzzo dorati/Bastoncini di pesce Finocchi crudi Pane e frutta di stagione oppure Pizza al prosciutto cotto e mozzarella Insalata (Iceberg) Pane ,Fetta di crostata
Mercoledì	Bavette all'amatriciana (pasta corta per sdi e trasportato) Formaggio da taglio es provolone dolce Finocchi, mais e olive Pane integrale Frutta di stagione	Fusilli alla mimosa Filetti di pesce dorati o olio e limone Spinaci al grana Pane e frutta di stagione oppure Pizza Margherita Prosciutto crudo (1/2 porzione) Spinaci al grana Pane, Yogurt alla Frutta	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Piselli alla salvia Pane Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con pasta integrale e farro Primo sale o robiola Patate arrosto Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pasta integrale con verdure Petto di pollo al pan grattato Fagiolini al pomodoro e origano Pane Frutta di stagione	Minestra di pasta integrale e lenticchie Crescenza Patate arrosto Pane e frutta di stagione	Pasta olio e grana Cotoletta di mare Lattuga Pane integrale ,Frutta di stagione	Riso allo zafferano Arrosto di tacchino alle erbe Piselli agli aromi Pane e frutta di stagione
Venerdì	Risotto al pomodoro Polpette di pesce Lattuga e carote Julienne Pane e frutta di stagione	Pasta agli aromi Arrosto di tacchino alle erbe Finocchi crudi Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata / Uovo sodo Coste con besciamella Pane e frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette di lonza Insalata iceberg Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare

**MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, CDD
(cucina in loco)****MENÙ ESTIVO 1^a – 4^a settimana**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Spaghetti al pesto (pasta corta per sdi e trasportato) Frittata /Uovo sodo Lattuga Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Wurstel di puro suino Piselli alle erbe Pane integrale Frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche e basilico Formaggio fresco e prosciutto cotto Insalata mista Pane Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro e basilico (altro formato per il trasportato) Tonno sgocciolato/ Polpette di tonno Pomodori Pane integrale, Frutta di stagione
MARTEDÌ	Crema di verdure e legumi con crostini Involtini al forno di prosciutto cotto e formaggio (prosciutto cotto e formaggio per sdi e trasportato) Patate al forno Pane e frutta fresca di stagione oppure Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Fagiolini all'olio Pane e gelato	Farfalle olio e grana o penne in salsa allo yogurt (Penne in salsa allo yogurt per il trasportato) Filetti di platessa o di branzino gratinato Insalata verde, carote e mais Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Hamburger di vitellone Zucchine e melanzane fresche al forno Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Lonza alla pizzaiola Lattuga Pane Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta integrale con pomodoro e melanzane fresche Cosce di pollo/Petto di pollo dorato Pomodori Pane e frutta di stagione	Minestra di riso e bisì Arrosto di lonza al latte Purè di carote Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata o uovo sodo Pomodori e olive Pane Frutta di stagione	Pasta tricolore allo speck Mozzarella Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione
GIOVEDÌ	Riso al grana Polpette di vitellone Zucchine fresche al basilico Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e zucchine fresche Cotoletta di tacchino Lattuga Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pesce dorati Patate al prezzemolo o arrosto Pane integrale Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Prosciutto crudo di Parma e cotto (per le sdi solo prosciutto cotto) Insalata mista Pane Gelato oppure Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata mista Pane, Gelato
VENERDÌ	Tortelli di magro al burro e salvia Bastoncini di totano o cuoricini di pesce Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pennette al tonno Caprese Pane Frutta di stagione	Pasta integrale all'amatriciana Bocconcini di petto di pollo Lattuga Pane e frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con riso e orzo Tacchino arrosto alle erbe Zucchine fresche al forno Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Per il periodo estivo è possibile sostituire, su richiesta dell'Ufficio Comunale competente, il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...)si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare

**Merende scuola dell'infanzia –periodo invernale**

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Torta di mele e succo di frutta	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Budino e tè	Crostata alla marmellata e tè
M A R	Latte e biscotti o latte e cereali	Pane, cioccolato e tè	Focaccia dolce e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione
M E R	Budino e tè	Latte e biscotti	Torta allo yogurt e tè	Budino e tè
G I O	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Budino e tè	Latte e biscotti o latte e cereali	Pane, cioccolato e tè
V E N	Pane, cioccolato e tè	Crostata alla marmellata e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Latte e biscotti

NB nella VI settimana di giovedì verrà servita la crostata alla marmellata con il tè e di venerdì il pane e cioccolato con il tè.
nella VII settimana di lunedì verrà servita la torta allo yogurt con il tè e di venerdì il budino con il tè.

Merende scuola dell'infanzia –periodo estivo

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Latte e biscotti o latte e cereali	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Torta allo yogurt e tè	Crostata alla marmellata e tè
M A R	Budino e tè	Pane, cioccolato e tè	Focaccia dolce e tè	Latte e biscotti e
M E R	Gelato	Latte e biscotti	Gelato	Macedonia di frutta fresca
G I O	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Gelato	Latte e biscotti o latte e cereali	Yogurt alla frutta e frutta di stagione
V E N	Pane, cioccolato e tè	Crostata alla marmellata e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Gelato

Colazioni scuola dell'infanzia

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti



Allegato 16a

**MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, CDD
(cucina in loco)**

MENU' INVERNALE PRIVO DI CARNE DI MAIALE 1^a – 4^a settimana

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta olio, prezzemolo e grana Frittata/Uovo Sodo Spinaci al grana Pane e Frutta di stagione	Riso con erbe Bresaola olio e limone Fagiolini saltati all'olio e aglio Pane e Frutta di stagione	Pasta olio e grana Bastoncini di salmone Insalata iceberg e trevisana Pane e Frutta di stagione	Spaghetti al pomodoro e basilico (pasta corta per sdi e trasportato) Grana a scagliette Carote baby al forno Pane e Frutta di stagione
Martedì	Risotto alla zucca Arrostato di vitello Insalata (Iceberg) Pane e Frutta di stagione	Farfalle alla ricotta, noci e grana o farfalle al pomodoro (fusilli per il trasportato) Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale, Frutta di stagione	Minestrone di lenticchie riso e orzo Polpette di vitellone Purè Pane Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Bocconcini di pesce impanati / filetti di branzino olio e prezzemolo Finocchi in insalata Pane e Frutta di stagione
Mercoledì	Tortellini di magro al burro e salvia Petto di pollo al limone e rosmarino Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale, Frutta di stagione oppure Pizza Margherita Bresaola (1/2 porzione) Finocchi crudi, insalata e carote in fili Pane integrale, Budino al cioccolato	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Polpette di merluzzo Purè Pane Frutta di stagione Plum-cake	Gnocchi al ragù di verdure Mozzarella Insalata lattuga e carote Pane integrale Frutta di stagione	Riso al grana Polpette vegetali Fagiolini con pomodoro e origano Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Passato di verdure e ceci con pasta integrale e farro Formaggi misti es. provolone dolce e mozzarella Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Petto di tacchino impanato Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Tagliatelle ricotta grana e basilico (pasta corta per sdi e trasportato) Frittata/Uovo sodo Coste al forno con besciamella Pane Frutta di stagione Oppure Pizza Margherita Bresaola olio e limone (1/2 porzione) Coste al forno con besciamella Pane, Fetta di crostata alla Frutta	Pasta integrale al pesto e fagiolini Bresaola olio e limone Insalata (Iceberg) e carote alla Julienne Pane Frutta di stagione
Venerdì	Orecchiette al pomodoro Filetti di platessa al forno Insalata verde, finocchi, olive e mais Pane e Frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Insalata (lattuga) Pane e Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Finocchi crudi Pane e Frutta di stagione	Crema di piselli con crostini Fettine di tacchino agli aromi Patate al prezzemolo (servite calde) Pane e Frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 16a

**MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, CDD
(cucina in loco)**

MENU' INVERNALE PRIVO DI CARNE DI MAIALE

5^a – 8^a settimana

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta olio e grana Frittata o Uovo sodo Piselli agli aromi Pane, Frutta di stagione	Tortellini di magro al pomodoro Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale, Frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Mozzarella Fagiolini all'olio, aglio e prezzemolo Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Bresaola olio e limone Carote baby alla salvia Pane integrale Frutta di stagione
Martedì	Pastina in brodo vegetale Brasato di vitellone con purè (polpette di vitellone per le sdi) Pane Frutta di stagione	Riso alla zucca Polpette vegetali Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Conchiglie ricotta, grana e erbe (gnocchetti sardi per il trasporto) Medaglioni di vitello con salvia Insalata verde e verza Pane Frutta di stagione	Penne al tonno e pomodoro Filetini di merluzzo dorati/Bastoncini di pesce Finocchi crudi oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 razione) Insalata (Iceberg) Pane, Fetta di crostata alla frutta
Mercoledì	Bavette al pomodoro (pasta corta per sdi e trasportato) Formaggio da taglio es provolone dolce Finocchi, mais e olive Pane integrale Frutta di stagione	Fusilli alla mimosa Filetti di pesce dorati o olio e limone Spinaci al grana Pane e frutta di stagione oppure Pizza Margherita Bresaola (1/2 porzione) Spinaci al grana Pane, Yogurt alla Frutta	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Piselli alla salvia Pane Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con pasta integrale e farro Primo sale o robiola Patate arrosto Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pasta integrale con verdure Petto di pollo al pan grattato Fagiolini al pomodoro e origano Pane Frutta di stagione	Minestra di pasta integrale e lenticchie Crescenza Patate arrosto Pane, Frutta di stagione	Pasta olio e grana Cotoletta di mare Lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso allo zafferano Arrosto di tacchino alle erbe Piselli agli aromi Pane e Frutta di stagione
Venerdì	Risotto al pomodoro Polpette di pesce Lattuga e carote Julienne Pane, Frutta di stagione	Pasta agli aromi Arrosto di tacchino alle erbe Finocchi crudi Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata / Uovo sodo Coste con besciamella Pane, Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette vegetali Insalata iceberg Pane, Frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 16a

**MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, CDD
(cucina in loco)**

MENU' ESTIVO PRIVO DI CARNE DI MAIALE 1^a – 4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedì	Spaghetti al pesto (pasta corta per sdi e trasportato) Frittata /Uovo sodo Lattuga Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Wurstel di seitan Piselli alle erbe Pane integrale Frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche e basilico Formaggio fresco Insalata mista Pane Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro e basilico (altro formato per il trasportato) Tonno sgocciolato/ Polpette di tonno Pomodori Pane integrale Frutta di stagione
Martedì	Crema di verdure e legumi con crostini Filetto di platessa olio e prezzemolo Patate al forno Pane e Frutta fresca di stagione oppure Pizza Margherita Bresaola olio e limone (1/2 porzione) Fagiolini all'olio Pane e gelato	Farfalle olio e grana o penne in salsa allo yogurt (Penne in salsa allo yogurt per il trasportato) Filetti di platessa o di branzino gratinato Insalata verde, carote e mais Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Hamburger di vitellone Zucchine e melanzane fresche al forno Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Platessa alla pizzaiola Lattuga Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta integrale con pomodoro e melanzane fresche Cosce di pollo/Petto di pollo dorato Pomodori Frutta di stagione	Minestra di riso e bisi Frittatina o uovo sodo Purè di carote Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata o uovo sodo Pomodori e olive Pane Frutta di stagione	Pasta tricolore allo speck Mozzarella Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione
Giovedì	Riso al grana Polpette di vitellone Zucchine fresche al basilico Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e zucchine fresche Cotoletta di tacchino Lattuga Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pesce dorati Patate al prezzemolo o arrosto Pane integrale Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Bresaola olio e limone Insalata mista Pane Gelato oppure Pizza Margherita Bresaola olio e limone (1/2 porzione) Insalata mista Pane Gelato
Venerdì	Tortelli di magro al burro e salvia Bastoncini di totano o cuoricini di pesce Insalata mista Pane Frutta	Pennette al tonno Caprese (mozzarella e pomodori all'origano) Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di petto di pollo Lattuga Pane Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con riso e orzo Tacchino arrosto alle erbe Zucchine fresche al forno Pane Frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterle la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Per il periodo estivo è possibile sostituire, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 16a

Merende scuola dell'infanzia –periodo invernale

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Torta di mele e succo di frutta	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Budino e tè	Crostata alla marmellata e tè
M A R	Latte e biscotti o latte e cereali	Pane, cioccolato e tè	Focaccia dolce e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione
M E R	Budino e tè	Latte e biscotti	Torta allo yogurt e tè	Budino e tè
G I O	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Budino e tè	Latte e biscotti o latte e cereali	Pane, cioccolato e tè
V E N	Pane, cioccolato e tè	Crostata alla marmellata e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Latte e biscotti

* nella VI settimana di giovedì verrà servita la crostata alla marmellata con il tè e di venerdì il pane e cioccolato con il tè.
 nella VII settimana di lunedì verrà servita la torta allo yogurt con il tè e di venerdì il budino con il tè.

Merende scuola dell'infanzia –periodo estivo

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Latte e biscotti o latte e cereali	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Torta allo yogurt e tè	Crostata alla marmellata e tè
M A R	Budino e tè	Pane, cioccolato e tè	Focaccia dolce e tè	Latte e biscotti e
M E R	Gelato	Latte e biscotti	Gelato	Macedonia di frutta fresca
G I O	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Gelato	Latte e biscotti o latte e cereali	Yogurt alla frutta e frutta di stagione
V E N	Pane, cioccolato e tè	Crostata alla marmellata e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Gelato

Colazioni scuola dell'infanzia

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti



Allegato 16b

**MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, CDD
(cucina in loco)**

MENU' INVERNALE PRIVO DI CARNE DI MAIALE E CARNI BOVINE 1ª – 4ª settimana

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta olio, prezzemolo e grana Frittata/Uovo Sodo Spinaci al grana Pane e frutta di stagione	Riso con erbe Formaggio Fagiolini saltati all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Pasta olio e grana Bastoncini di salmone Insalata iceberg e trevisana Pane e frutta di stagione	Spaghetti al pomodoro e basilico (pasta corta per sdi e trasportato) Grana a scaglie Carote baby al forno Pane e frutta di stagione
Martedì	Risotto alla zucca Filetto di pesce al prezzemolo e olio Insalata (Iceberg) Pane Frutta di stagione	Farfalle alla ricotta, noci e grana o farfalle al pomodoro (fusilli per il trasportato) Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale, Frutta di stagione	Minestrone di lenticchie, riso e orzo Polpette vegetali Purè Pane Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Bocconcini di pesce impanati o filetti di branzino olio e prezzemolo Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Tortellini di magro al burro e salvia Petto di pollo al limone e rosmarino Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale Frutta di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 porzione) Finocchi crudi, insalata e carote in fili Pane integrale, Budino al cioccolato	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Polpette di merluzzo Purè Pane Plum-cake	Gnocchi al ragù di verdure Mozzarella Insalata lattuga e carote Pane integrale Frutta di stagione	Riso al grana Polpette vegetali Fagiolini con pomodoro e origano Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Passato di verdure e ceci con pasta integrale e farro Formaggi misti es. provolone dolce e mozzarella Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Petto di tacchino impanato Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Tagliatelle ricotta grana e basilico (pasta corta per sdi e trasportato) Frittata/Uovo sodo Coste al forno con besciamella Pane Frutta di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 porzione) Coste al forno con besciamella Pane, Fetta di crostata	Pasta integrale al pesto e fagiolini Filetto di pesce Insalata (Iceberg) e carote alla Julienne Pane Frutta di stagione
Venerdì	Orecchiette al pomodoro Filetti di platessa al forno Insalata verde, finocchi, olive e mais Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Insalata (lattuga) Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Finocchi crudi Pane e frutta di stagione	Crema di piselli con crostini Fettine di tacchino agli aromi Patate al prezzemolo (servite calde) Pane e frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 16b

**MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, CDD
(cucina in loco)**

MENU' INVERNALE PRIVO DI CARNE DI MAIALE E CARNI BOVINE 5ª – 8ª settimana

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta olio e grana Frittata o Uovo sodo Piselli agli aromi Pane Frutta di stagione	Tortellini di magro al pomodoro Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale Frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Mozzarella Fagiolini all'olio , aglio e prezzemolo Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata o Uovo sodo Carote baby alla salvia Pane integrale Frutta di stagione
Martedì	Pastina in brodo vegetale Hamburger vegetali con purè (Pane Frutta di stagione	Riso alla zucca Polpette vegetali Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Conchiglie ricotta, grana e erbe (gnocchetti sardi per il trasportato) Filetto di pesce al prezzemolo Insalata verde e verza Pane Frutta di stagione	Penne al tonno e pomodoro Filetini di merluzzo dorati/Bastoncini di pesce Finocchi crudi oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 razione) Insalata (Iceberg) Pane, Fetta di crostata alla frutta
Mercoledì	Bavette al pomodoro (pasta corta per sdi e trasportato) Formaggio da taglio es provolone dolce Finocchi, mais e olive Pane integrale Frutta di stagione	Fusilli alla mimosa Filetti di pesce dorati o olio e limone Spinaci al grana Pane e frutta di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 porzione) Spinaci al grana Pane , Yogurt alla Frutta	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Piselli alla salvia Pane Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con pasta integrale e farro Primo sale o robiola Patate arrosto Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pasta integrale con verdure Petto di pollo al pan grattato Fagiolini al pomodoro e origano Pane e frutta di stagione	Minestra di pasta integrale e lenticchie Crescenza Patate arrosto Pane e frutta di stagione	Pasta olio e grana Cotoletta di mare Lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso allo zafferano Arrosto di tacchino alle erbe Piselli agli aromi Pane e frutta di stagione
Venerdì	Risotto al pomodoro Polpette di pesce Lattuga e carote Julienne Pane e frutta di stagione	Pasta agli aromi Arrosto di tacchino alle erbe Finocchi crudi Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata / Uovo sodo Coste con besciamella Pane e frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette vegetali Insalata iceberg Pane e frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Per il periodo estivo è possibile sostituire il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 16b

**MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, CDD
(cucina in loco)**

MENU' ESTIVO PRIVO DI CARNE DI MAIALE E CARNI BOVINE 1ª – 4ª settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Spaghetti al pesto (pasta corta per sdi e trasportato) Frittata /Uovo sodo Lattuga Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Wurstel di seitan Piselli alle erbe Pane integrale Frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche e basilico Formaggio fresco Insalata mista Pane Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro e basilico (altro formato per il trasportato) Tonno sgocciolato/ Polpette di tonno Pomodori Pane integrale , Frutta di stagione
MARTEDÌ	Crema di verdure e legumi con crostini Filetto di platessa olio e prezzemolo Patate al forno Pane e Frutta fresca di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella olio e limone (1/2 porzione) Fagiolini all'olio Pane e gelato	Farfalle olio e grana o penne in salsa allo yogurt (Penne in salsa allo yogurt per il trasportato) Filetti di platessa o di branzino gratinato Insalata verde, carote e mais Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Hamburger di soia Zucchine e melanzane fresche al forno Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Platessa alla pizzaiola Lattuga Pane Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta integrale con pomodoro e melanzane fresche Cosce di pollo/Petto di pollo dorato Pomodori Pane e frutta di stagione	Minestra di riso e bisi Frittatina o uovo sodo Purè di carote Pane e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata o uovo sodo Pomodori e olive Pane e frutta di stagione	Pasta tricolore allo speck Mozzarella Fagiolini all'olio Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Riso al grana Polpette vegetali Zucchine fresche al basilico Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e zucchine fresche Cotoletta di tacchino Lattuga Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pesce dorati Patate al prezzemolo o arrosto Pane integrale Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Filetto di pesce al pan grattato Insalata mista Pane, Gelato oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista Pane , Gelato
VENERDÌ	Tortelli di magro al burro e salvia Bastoncini di totano o cuoricini di pesce Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pennette al tonno Caprese (mozzarella e pomodori all'origano) Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di petto di pollo Lattuga Pane e frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con riso e orzo Tacchino arrosto alle erbe Zucchine fresche al forno Pane e frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Per il periodo estivo, su richiesta dell' Ufficio comunale competente, è possibile sostituire il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...)si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 16b

Merende scuola dell'infanzia –periodo invernale

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Torta di mele e succo di frutta	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Budino e tè	Crostata alla marmellata e tè
M A R	Latte e biscotti o latte e cereali	Pane, cioccolato e tè	Focaccia dolce e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione
M E R	Budino e tè	Latte e biscotti	Torta allo yogurt e tè	Budino e tè
G I O	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Budino e tè	Latte e biscotti o latte e cereali	Pane, cioccolato e tè*
V E N	Pane, cioccolato e tè	Crostata alla marmellata e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Latte e biscotti

NB nella VI settimana di giovedì verrà servita la crostata alla marmellata con il tè e di venerdì il pane e cioccolato con il tè.
nella VII settimana di lunedì verrà servita la torta allo yogurt con il tè e di venerdì il budino con il tè.

Merende scuola dell'infanzia –periodo estivo

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Latte e biscotti o latte e cereali	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Torta allo yogurt e tè	Crostata alla marmellata e tè
M A R	Budino e tè	Pane, cioccolato e tè	Focaccia dolce e tè	Latte e biscotti e
M E R	Gelato	Latte e biscotti	Gelato	Macedonia di frutta fresca
G I O	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Gelato	Latte e biscotti o latte e cereali	Yogurt alla frutta e frutta di stagione
V E N	Pane, cioccolato e tè	Crostata alla marmellata e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Gelato

Colazioni scuola dell'infanzia

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti



Allegato 16c

**MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, CDD
(CUCINA IN LOCO)**

MENU' INVERNALE PRIVO DI CARNE DI MAIALE, CARNI BOVINE E POLLAME

1^a – 4^a settimana

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta olio, prezzemolo e grana Frittata/Uovo Sodo Spinaci al grana Pane, Frutta di stagione	Riso con erbe Formaggio Fagiolini saltati all'olio e aglio Pane, Frutta di stagione	Pasta olio e grana Bastoncini di salmone Insalata iceberg e trevisana Pane, Frutta di stagione	Spaghetti al pomodoro e basilico (pasta corta per sdi e trasportato) Grana a scagliette Carote baby al forno Pane, Frutta di stagione
Martedì	Risotto alla zucca Filetto di pesce al prezzemolo e olio Insalata (Iceberg) Pane Frutta di stagione	Farfalle alla ricotta, noci e grana o farfalle al pomodoro (fusilli per il trasportato) Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale Frutta di stagione	Minestrone di lenticchie riso e orzo Polpette vegetali Purè Pane Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Bocconcini di pesce impanati o filetti di branzino olio e prezzemolo Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Tortellini di magro al burro e salvia Mozzarella Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale Frutta di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 porzione) Finocchi crudi, insalata e carote Pane, Budino al cioccolato	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Polpette di merluzzo Purè Pane Plum-cake	Gnocchi al ragù di verdure Mozzarella Insalata lattuga e carote Pane integrale Frutta di stagione	Riso al grana Polpette vegetali Fagiolini con pomodoro e origano Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Passato di verdure e ceci con pasta integrale e farro Formaggi misti es. provolone dolce e mozzarella Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Frittata o uovo solo Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Tagliatelle ricotta grana e basilico (pasta corta per sdi e trasportato) Frittata/Uovo sodo Coste al forno con besciamella Pane, Frutta di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 porzione) Coste al forno con besciamella Pane, Fetta di crostata alla frutta Pane, Frutta di stagione	Pasta integrale al pesto e fagiolini Filetto di pesce Insalata (Iceberg) e carote alla Julienne Pane Frutta di stagione
Venerdì	Orecchiette al pomodoro Filetti di platessa al forno Insalata verde, finocchi, olive, mais Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Insalata (lattuga) Pane, Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Filetto di pesce alla pizzaiola Finocchi crudi Pane, Frutta di stagione	Crema di piselli con crostini Uovo sodo o frittata Patate al prezzemolo (servite calde) Pane, Frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 16c

**MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, CDD
(CUCINA IN LOCO)**

MENU' INVERNALE PRIVO DI CARNE DI MAIALE, CARNI BOVINE E POLLAME

5ª – 8ª settimana

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta olio e grana Frittata o Uovo sodo Piselli agli aromi Pane Frutta di stagione	Tortellini di magro al pomodoro Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale Frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Mozzarella Fagiolini all'olio , aglio e prezzemolo Pane , Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata o Uovo sodo Carote baby alla salvia Pane integrale Frutta di stagione
Martedì	Pastina in brodo vegetale Hamburger vegetale con purè Pane Frutta di stagione	Riso alla zucca Polpette vegetali Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Conchiglie ricotta, grana e erbette (gnocchetti sardi per il trasportato) Filetto di pesce al prezzemolo Insalata verde e verza Pane Frutta di stagione	Penne al tonno e pomodoro Filetini di merluzzo dorati/Bastoncini di pesce Finocchi crudi Pane, frutta di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 razione) Insalata (Iceberg) Pane, Fetta di crostata alla frutta
Mercoledì	Bavette al pomodoro (pasta corta per sdi e trasportato) Formaggio da taglio es provolone dolce Finocchi, mais e olive Pane integrale Frutta di stagione	Fusilli alla mimosa Filetti di pesce dorati o olio e limone Spinaci al grana Pane e frutta di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 porzione) Spinaci al grana Pane , Yogurt alla Frutta	Pasta integrale al pomodoro Farinata di ceci Piselli alla salvia Pane Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con pasta integrale e farro Primo sale o robiola Patate arrosto Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pasta integrale con verdure Lenticchie al pomodoro Pane Frutta di stagione	Minestra di pasta integrale e lenticchie Crescenza Patate arrosto Pane , Frutta di stagione	Pasta olio e grana Cotoletta di mare Lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso allo zafferano Filetto di pesce al pangrattato Piselli agli aromi Pane Frutta di stagione
Venerdì	Risotto al pomodoro Polpette di pesce Lattuga e carote Julienne Pane , Frutta di stagione	Pasta agli aromi Frittata o uovo sodo Finocchi crudi Pane , Frutta di stagione	Pasta al pesto Scagliette di grana Coste con besciamella Pane , Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette vegetali Insalata iceberg Pane , Frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Per il periodo estivo è possibile sostituire il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 16c

**MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, CDD
(CUCINA IN LOCO)**

MENU' ESTIVO PRIVO DI CARNE DI MAIALE, CARNI BOVINE E POLLAME 1ª – 4ª settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Spaghetti al pesto (pasta corta per sdi e trasportato) Frittata /Uovo sodo Lattuga Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Wurstel di seitan Piselli alle erbe Pane integrale Frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche e basilico Formaggio fresco Insalata mista Pane Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro e basilico (altro formato per il trasportato) Tonno sgocciolato/ Polpette di tonno Pomodori Pane integrale Frutta di stagione
MARTEDÌ	Crema di verdure e legumi con crostini Filetto di platessa olio e prezzemolo Patate al forno Pane e Frutta fresca di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella olio e limone * (1/2 porzione) Fagiolini all'olio Pane e gelato	Farfalle olio e grana o penne in salsa allo yogurt (Penne in salsa allo yogurt per il trasportato) Filetti di platessa o di branzino gratinato Insalata verde, carote e mais Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Hamburger vegetale Zucchine e melanzane fresche al forno Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Platessa alla pizzaiola Lattuga Pane Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta integrale con pomodoro e melanzane fresche Formaggio grana Pomodori Frutta di stagione	Minestra di riso e bisi Frittatina o uovo sodo Purè di carote Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata o uovo sodo Pomodori e olive Pane Frutta di stagione	Pasta tricolore allo speck Mozzarella Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione
GIOVEDÌ	Riso al grana Polpette vegetali Zucchine fresche al basilico Pane integrale , frutta di stagione	Pasta integrale e zucchine fresche Cotoletta di pesce Lattuga Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pesce dorati Patate al prezzemolo o arrosto Pane integrale Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Polpette vegetali Insalata mista Pane , Gelato oppure Pizza Margherita Mozzarella(1/2 porzione) Insalata mista Pane, Gelato
VENERDÌ	Tortelli di magro al burro e salvia Bastoncini di totano o cuoricini di pesce Insalata mista Pane, frutta di stagione	Pennette al tonno Caprese (mozzarella e pomodori all'origano) Pane, frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Scagliette di grana Lattuga Pane, frutta di stagione	Passato di verdure e legumi Pasta e lenticchie Zucchine fresche al forno Pane, frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Per il periodo estivo è possibile sostituire il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...)si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 16c

Merende scuola dell'infanzia –periodo invernale

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Torta di mele e succo di frutta	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Budino e tè	Crostata alla marmellata e tè
M A R	Latte e biscotti o latte e cereali	Pane, cioccolato e tè	Focaccia dolce e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione
M E R	Budino e tè	Latte e biscotti	Torta allo yogurt e tè	Budino e tè
G I O	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Budino e tè	Latte e biscotti o latte e cereali	Pane, cioccolato e tè
V E N	Pane, cioccolato e tè	Crostata alla marmellata e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Latte e biscotti

**NB nella VI settimana di giovedì verrà servita la crostata alla marmellata con il tè e di venerdì il pane e cioccolato con il tè.
nella VII settimana di lunedì verrà servita la torta allo yogurt con il tè e di venerdì il budino con il tè.**

Merende scuola dell'infanzia –periodo estivo

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Latte e biscotti o latte e cereali	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Torta allo yogurt e tè	Crostata alla marmellata e tè
M A R	Budino e tè	Pane, cioccolato e tè	Focaccia dolce e tè	Latte e biscotti
M E R	Gelato	Latte e biscotti	Gelato	Macedonia di frutta fresca
G I O	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Gelato	Latte e biscotti o latte e cereali	Yogurt alla frutta e frutta di stagione
V E N	Pane, cioccolato e tè	Crostata alla marmellata e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Gelato

Colazioni scuola dell'infanzia

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti



Allegato 16d

**MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, CDD
(cucina in loco)**

MENU' INVERNALE PRIVO DI CARNE DI MAIALE, CARNI BOVINE, POLLAME E PESCE 1^a - 4^a settimana

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta olio, prezzemolo e grana Frittata/Uovo Sodo Spinaci al grana Pane , Frutta di stagione	Riso con erbette Formaggio Fagiolini saltati all'olio e aglio Pane , Frutta di stagione	Pasta olio e grana Hamburger vegetale Insalata iceberg e trevisana Pane , Frutta di stagione	Spaghetti al pomodoro e basilico (pasta corta per sdi e trasportato) Grana a scaglette Carote baby al forno Pane , Frutta di stagione
Martedì	Risotto alla zucca Scaglette di grana Insalata (Iceberg) Pane , Frutta di stagione	Farfalle alla ricotta, noci e grana o farfalle al pomodoro (fusilli per il trasportato) Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale e frutta di stagione	Minestrone di lenticchie riso e orzo Polpette vegetali Purè Pane , Frutta di stagione	Pasta e lenticchie Finocchi in insalata Pane , Frutta di stagione
Mercoledì	Tortellini di magro al burro e salvia Polpette vegetali Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale Frutta di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 porzione) Finocchi crudi, insalata e carote in fili Pane integrale , Budino al cioccolato	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Hamburger vegetale Purè Pane Frutta di stagione Plum-cake	Gnocchi al ragù di verdure Mozzarella Insalata lattuga e carote Pane integrale Frutta di stagione	Riso al grana Polpette vegetali Fagiolini con pomodoro e origano Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Passato di verdure e ceci con pasta integrale e farro Formaggi misti es. provolone dolce e mozzarella Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Frittata o uovo solo Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Tagliatelle ricotta grana e basilico (pasta corta per sdi e trasportato) Frittata/Uovo sodo Coste al forno con besciamella Pane e frutta di stagione Oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 porzione) Coste al forno con besciamella Pane , Fetta di crostata alla Frutta	Pasta integrale al pesto e fagiolini Formaggio fresco Insalata (Iceberg) e carote alla Julienne Pane Frutta di stagione
Venerdì	Orecchiette al pomodoro Hamburger vegetale Insalata verde, finocchi, olive e mais Pane , Frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Insalata (lattuga) Pane , Frutta di stagione	Pasta integrale e fagioli Finocchi crudi Pane , Frutta di stagione	Crema di piselli con crostini Uovo sodo o frittata Patate al prezzemolo (servite calde) Pane e Frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù si lascia ad ogni scuola in accordo con la relativa commissione mensa la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 16d

**MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, CDD
(cucina in loco)**

MENU' INVERNALE PRIVO DI CARNE DI MAIALE, CARNI BOVINE, POLLAME E PESCE 5^a – 8^a settimana

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta olio e grana Frittata o Uovo sodo Piselli agli aromi Pane Frutta di stagione	Tortellini di magro al pomodoro Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale Frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Mozzarella Fagiolini all'olio , aglio e prezzemolo Pane , Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata o Uovo sodo Carote baby alla salvia Pane integrale Frutta di stagione
Martedì	Pastina in brodo vegetale Hamburger vegetale con purè pane Frutta di stagione	Riso alla zucca Polpette vegetali Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Conchiglie ricotta, grana ed erbe (gnocchetti sardi per il trasportato) Insalata di cannellini con olio aromatizzato al rosmarino Insalata verde e verza Pane , Frutta di stagione	Pasta e lenticchie Finocchi crudi Pane ,Frutta di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 razione) Insalata (Iceberg) Pane , Fetta di crostata alla frutta
Mercoledì	Bavette al pomodoro (pasta corta per sdi e trasportato) Formaggio da taglio es provolone dolce Finocchi, mais e olive Pane integrale .Frutta di stagione	Fusilli alla mimosa Hamburger vegetale Spinaci al grana Pane e frutta di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 porzione) Spinaci al grana Pane, Yogurt alla Frutta	Pasta integrale al pomodoro Farinata di ceci Piselli alla salvia Pane , Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con pasta integrale e farro Primo sale o robiola Patate arrosto Pane , Frutta di stagione
Giovedì	Pasta integrale con verdure Lenticchie al pomodoro Pane , Frutta di stagione	Minestra di pasta integrale e lenticchie Crescenza Patate arrosto Pane , Frutta di stagione	Pasta olio e grana Frittata o uovo sodo Lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso allo zafferano Hamburger vegetale Piselli agli aromi Pane , Frutta di stagione
Venerdì	Risotto al pomodoro Polpette vegetali Lattuga e carote Julienne Pane , Frutta di stagione	Pasta agli aromi Frittata o uovo sodo Finocchi crudi Pane , Frutta di stagione	Pasta al pesto Scaglette di grana Coste con besciamella Pane , Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette vegetali Insalata iceberg Pane , Frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù si lascia ad ogni scuola in accordo con la relativa commissione mensa la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 16d

**MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, CDD
(cucina in loco)**

MENU' ESTIVO PRIVO DI CARNE DI MAIALE, CARNI BOVINE, POLLAME E PESCE

1^a – 4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Spaghetti al pesto (pasta corta per sdi e trasportato) Frittata /Uovo sodo Lattuga Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Wurstel di seitan Piselli alle erbe Pane integrale Frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche e basilico Formaggio fresco Insalata mista Pane Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro e basilico (altro formato per il trasportato) Polpette vegetali Pomodori Pane integrale , Frutta di stagione
MARTEDÌ	Crema di verdure e legumi con crostini Wurstel di seitan Patate al forno Pane e Frutta fresca di stagione oppure Pizza Margherita Mozzarella olio e limone * (1/2 porzione) Fagiolini all'olio Pane e gelato	Farfalle olio e grana o penne in salsa allo yogurt (Penne in salsa allo yogurt per il trasportato) Lenticchie al pomodoro Insalata verde, carote e mais Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Hamburger vegetale Zucchine e melanzane fresche al forno Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Hamburger vegetale Lattuga Pane Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta integrale con pomodoro e melanzane fresche Formaggio grana Pomodori Frutta di stagione	Minestra di riso e bisì Frittatina o uovo sodo Purè di carote Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata o uovo sodo Pomodori e olive Pane Frutta di stagione	Pasta tricolore allo speck Mozzarella Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione
GIOVEDÌ	Riso al grana Polpette vegetali Zucchine fresche al basilico Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e zucchine fresche Polpette vegetali Lattuga Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Fagioli al pomodoro Patate al prezzemolo o arrosto Pane integrale Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Polpette vegetali Insalata mista Pane ,Gelato oppure Pizza Margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista Pane , Gelato
VENERDÌ	Tortelli di magro al burro e salvia Fagioli prezzemolati in insalata Insalata mista Pane Frutta	Pennette al tonno Caprese (mozzarella e pomodori all'origano) Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Scaglette di grana Lattuga Pane Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi Pasta e lenticchie Zucchine fresche al forno Pane Frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Per il periodo estivo è possibile sostituire, su richiesta dell'Ufficio Comunale competente, il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù si lascia ad ogni scuola in accordo con la relativa commissione mensa la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 16d

Merende scuola dell'infanzia –periodo invernale

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Torta di mele e succo di frutta	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Budino e tè	Crostata alla marmellata e tè
M A R	Latte e biscotti o latte e cereali	Pane, cioccolato e tè	Focaccia dolce e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione
M E R	Budino e tè	Latte e biscotti	Torta allo yogurt e tè	Budino e tè
G I O	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Budino e tè	Latte e biscotti o latte e cereali	Pane, cioccolato e tè
V E N	Pane, cioccolato e tè	Crostata alla marmellata e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Latte e biscotti

* nella VI settimana di giovedì verrà servita la crostata alla marmellata con il tè e di venerdì il pane e cioccolato con il tè.
nella VII settimana di lunedì verrà servita la torta allo yogurt con il tè e di venerdì il budino con il tè.

Merende scuola dell'infanzia –periodo estivo

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Latte e biscotti o latte e cereali	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Torta allo yogurt e tè	Crostata alla marmellata e tè
M A R	Budino e tè	Pane, cioccolato e tè	Focaccia dolce e tè	Latte e biscotti
M E R	Gelato	Latte e biscotti	Gelato	Macedonia di frutta fresca
G I O	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Gelato	Latte e biscotti o latte e cereali	Yogurt alla frutta e frutta di stagione
V E N	Pane, cioccolato e tè	Crostata alla marmellata e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Gelato

Colazioni scuola dell'infanzia

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti



Allegato 16e

**MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, CDD
(CUCINA IN LOCO)**

MENU' INVERNALE VEGANO 1^a – 4^a settimana

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta olio e prezzemolo Farinata di ceci Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Riso con erbe senza grana e burro Wurstel di seitan Fagiolini saltati all'olio e aglio Pane , Frutta di stagione	Pasta olio e grana Hamburger vegetale Insalata iceberg e trevisana Pane , Frutta di stagione	Spaghetti al pomodoro e basilico (pasta corta per sdi e trasportato) Tofu all'olio Carote baby al forno Pane , Frutta di stagione
Martedì	Risotto alla zucca senza grana e burro Bistecca di soia Insalata (Iceberg) Pane Frutta di stagione	Farfalle alla panna di soia e noci (fusilli per il trasportato) Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale Frutta di stagione	Minestrone d verdure, lenticchie riso e orzo Polpette vegetali Purè al latte di soia Pane Frutta di stagione	Pasta alla besciamella di soia e zafferano Seitan impanato Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta e fagioli Finocchi con besciamella di soia gratinati Pane integrale Frutta di stagione oppure Pizza al pomodoro e origano Wurstel di seitan Finocchi con besciamella di soia gratinati Pane Budino di soia al cioccolato	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Polpette vegetali Purè al latte di soia Pane Frutta di stagione	Gnocchi al ragù di verdure Tofu aromatizzato Insalata lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso all'olio Polpette vegetali Fagiolini con pomodoro e origano Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Passato di verdure e ceci con pasta integrale e farro Tofu alle erbe Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Seitan impanato Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Tagliatelle alla panna di soia e e basilico (pasta corta per sdi e trasportato) Farinata di ceci Coste al forno con besciamella Pane Frutta di stagione oppure Pizza al pomodoro e origano Wurstel di seitan Coste al forno con besciamella Pane Budino di soia	Pasta integrale olio prezzemolo e fagiolini Wurstel di seitan Insalata (Iceberg) e carote alla Julienne Pane Frutta di stagione
Venerdì	Orecchiette al pomodoro Hamburger vegetale Insalata verde, finocchi, olive , mais Pane ,Frutta di stagione	Pasta al basilico, olio e pinoli Tofu impanato Insalata (lattuga) Pane ,Frutta di stagione	Pasta integrale e fagioli Finocchi crudi Pane ,Frutta di stagione	Crema di piselli con crostini Bistecca alla soia Patate al prezzemolo (servite calde) Pane ,Frutta di stagione

.NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 16e

MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, CDD (CUCINA IN LOCO)

MENU' INVERNALE VEGANO 5ª – 8ª settimana

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta olio e grana Farinata di ceci Piselli agli aromi Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Wurstel di seitan Lenticchie in umido (1/2 porzione) Pane integrale Frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Tofu aromatizzato Fagiolini all'olio , aglio e prezzemolo Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Wurstel di seitan Carote baby alla salvia Pane integrale Frutta di stagione
Martedì	Pastina in brodo vegetale Hamburger vegetale <u>Purè al latte di soia</u> Pane Frutta di stagione	Riso alla zucca Polpette vegetali Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Conchiglie alla panna di soia e erbetto (gnocchetti sardi per il trasportato) Insalata di cannellini con olio aromatizzato al rosmarino Insalata verde e verza Pane, Frutta di stagione	Penne olio e fagiolini Seitan impanato Finocchi crudi oppure Pizza al pomodoro, origano e aglio Seitan impanato Insalata (Iceberg) Pane integrale ,Budino alla soia
Mercoledì	Bavette al pomodoro (pasta corta per sdi e trasportato) Tofu alle erbe a dadini con finocchi, mais e olive Pane integrale Frutta di stagione	Fusilli alla besciamella di soia e zafferano Seitan impanato Spinaci all'olio Pane e frutta di stagione oppure Pizza al pomodoro, origano e aglio Seitan impanato Spinaci all'olio Pane ,Yogurt di soia alla frutta	Pasta integrale al pomodoro Bistecca di soia Piselli alla salvia Pane Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con pasta integrale e farro Tofu all'olio Patate arrosto Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pasta integrale con verdure Seitan impanato Fagiolini al pomodoro e origano Pane Frutta di stagione	Minestra di pasta integrale e lenticchie Tofu all'olio Patate arrosto Pane ,Frutta di stagione	Pasta all' olio Seitan impanato Lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso allo zafferano Bistecca di soia Piselli agli aromi Pane Frutta di stagione
Venerdì	Risotto al pomodoro Polpette vegetali Lattuga e carote Julienne Pane, Frutta di stagione	Pasta alla panna di soia Hamburger vegetali Finocchi crudi Pane , Frutta di stagione	Pasta al basilico, olio e pinoli Farinata di ceci Coste con besciamella di soia Pane , Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette vegetali Insalata iceberg Pane , Frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 16e

MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, CDD (CUCINA IN LOCO)

MENÙ ESTIVO VEGANO

1^a – 4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Spaghetti al basilico, olio e pinoli (pasta corta per sdi e trasportato) Farinata di ceci Lattuga Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Wurstel di seitan Piselli alle erbe Pane integrale Frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche e basilico Tofu alle erbe Insalata mista Pane Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro e basilico (altro formato per il trasportato) Polpette vegetali Pomodori Pane integrale Frutta di stagione
MARTEDÌ	Crema di verdure e legumi con crostini Wurstel di seitan Patate al forno Pane e Frutta fresca di stagione oppure Pizza al pomodoro, origano e aglio Wurstel di seitan Fagiolini all'olio Pane e gelato di soia	Farfalle all'olio o farfalle in salsa allo yogurt di soia (Penne in salsa allo yogurt di soia per il trasportato) Lenticchie al pomodoro Insalata verde, carote e mais Pane Frutta di stagione	Pasta al basilico, olio e pinoli Hamburger vegetale Zucchine e melanzane fresche al forno Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Bocconcini di soia alla pizzaiola Lattuga Pane Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta integrale con pomodoro e melanzane fresche Bistecca di soia Pane, Frutta di stagione	Minestra di riso e bisì Hamburger vegetale Purè di carote al latte di soia Pane ,Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Farinata di ceci Pomodori e olive Pane Frutta di stagione	Pasta tricolore all'olio Tofu alle erbe Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione
GIOVEDÌ	Riso al latte di soia o all'olio Polpette vegetali Zucchine fresche al basilico Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e zucchine fresche Seitan impanato Lattuga Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Fagioli al pomodoro Patate al prezzemolo o arrosto Pane integrale Frutta di stagione	Pasta alla besciamella di soia e zafferano Wurstel di Seitan Insalata mista Pane Gelato di soia oppure Pizza al pomodoro, origano e aglio Wurstel di Seitan Insalata mista Pane, Gelato di soia
VENERDÌ	Pasta integrale e fagioli Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pennette al tonno Caprese (tofu e pomodori all'origano) Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di soia alla pizzaiola Lattuga Pane ,Frutta di stagione	Pasta e lenticchie Zucchine fresche al forno Pane Frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Per il periodo estivo è possibile sostituire il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù {...oppure...} (.../.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 16e

Merende vegane scuola dell'infanzia –periodo invernale

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Pane e marmellata e succo di frutta	Yogurt di soia alla frutta e frutta di stagione	Budino e tè	Crostata vegana e tè
M A R	Latte di soia e biscotti vegani	Pane, cioccolato vegano e tè	Focaccia salata e tè	Yogurt di soia alla frutta e frutta di stagione
M E R	Budino di soia e tè	Latte di soia e biscotti vegani	Pane e marmellata e tè	Budino di soia e tè
G I O	Yogurt di soia alla frutta e frutta di stagione	Budino di soia e tè	Latte di soia e biscotti vegani	Pane, cioccolato vegano e tè
V E N	Pane, cioccolato vegano e tè	Crostata vegana e tè	Yogurt di soia alla frutta e frutta di stagione	Latte di soia e biscotti vegani

Merende scuola dell'infanzia –periodo estivo

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Latte di soia e biscotti vegani	Yogurt di soia alla frutta e frutta di stagione	Pane e marmellata e tè	Crostata vegana e tè
M A R	Budino e tè	Pane, cioccolato vegano e tè	Focaccia salata e tè	Latte di soia e biscotti vegani
M E R	Gelato alla soia	Latte di soia e biscotti vegani	Gelato alla soia	Macedonia di frutta fresca
G I O	Yogurt di soia alla frutta e frutta di stagione	Gelato alla soia	Latte di soia e biscotti vegani	Yogurt di soia alla frutta e frutta di stagione
V E N	Pane, cioccolato e tè	Crostata vegana e tè	Yogurt di soia alla frutta e frutta di stagione	Gelato alla soia

Colazioni scuola dell'infanzia

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Latte di soia cacao e biscotti vegani	Latte di soia cacao e biscotti vegani	Latte di soia cacao e biscotti vegani	Latte di soia cacao e biscotti vegani	Latte di soia cacao e biscotti vegani



MENÙ

SCUOLE PRIMARIE CON SERVIZIO TRASPORTATO - CENTRO ERGOTERAPICO – SCUOLA INFANZIA MODIGLIANI

MENÙ INVERNALE 1^a – 4^a settimana

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta all'abruzzese Rotolo di frittata (frittata o uovo sodo sdi) Sformato di spinaci Pane e frutta di stagione	Riso con erbe Bresaola olio e limone Fagiolini saltati all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Tortiglioni con salsa allo yogurt / pasta all'olio e grana Bastoncini di salmone (filetti di platessa olio e limone sdi) Insalata iceberg e trevisana Pane e frutta di stagione	Pasta allo zafferano Grana a scagliette Carote baby al forno Pane e frutta di stagione
Martedì	Pasta al ragù di vitellone Provolone dolce (1/2 porzione) Insalata (Iceberg) Pane Frutta di stagione	Pasta alle noci, ricotta e grana o pasta al pomodoro e ricotta Arrosto di lonza alla salvia (1/2 porzione) Lenticchie in umido Pane integrale e frutta di stagione	Minestrone di verdure con lenticchie riso e orzo Polpette di vitellone Purè Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Bocconcini di pesce impanati (non prefritti) Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale, Fetta di crostata oppure Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale e frutta di stagione	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Petto di tacchino impanato Purè Pane Frutta di stagione	Gnocchi al ragù di verdure Mozzarella Insalata lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso al grana Arrosto di lonza al latte Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Passato di verdure e ceci con pasta integrale e farro Petto di pollo al pan grattato e origano Patate al forno Pane e frutta di stagione	Pasta integrale all'amatriciana Polpette di tonno Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi ricotta grana e basilico Rotolo di frittata (frittata o uovo sodo sdi) Coste al forno con besciamella Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pesto e fagiolini Prosciutto cotto e crudo (Solo prosciutto cotto sdi) Insalata (Iceberg) e carote alla Julienne Pane Frutta di stagione
Venerdì	Tortellini di magro al burro e salvia Filetti di platessa impanati Insalata verde, finocchi, olive e mais Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Insalata (lattuga) Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo al forno Finocchi crudi Pane e frutta di stagione	Crema di piselli con crostini Bocconcini di tacchino alla pizzaioia Patate al forno Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle "Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

- NB:
- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
 - Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ

SCUOLE PRIMARIE CON SERVIZIO TRASPORTATO - CENTRO ERGOTERAPICO – SCUOLA INFANZIA MODIGLIANI

MENÙ INVERNALE 5^a – 8^a settimana

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta all'amatriciana Rotolo di frittata (frittata o uovo sodo sdi) Piselli al prosciutto Pane e frutta di stagione	Tortellini di magro al pomodoro Wurstel di puro suino Lenticchie in umido (1/2 porzione) Pane integrale e frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Mozzarella Fagiolini all'olio Pane e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Prosciutto crudo di Parma e prosciutto cotto (Pr cotto per le sdi) Carote baby alla salvia Pane integrale e frutta di stagione
Martedì	Pastina in brodo vegetale Petto di pollo al pan grattato Purè Pane Frutta di stagione	Riso alla zucca Arrosto di tacchino alle erbe Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Pasta con ricotta, grana e erbe Medaglioni di vitello alle erbe Insalata verde e verza Pane Frutta di stagione	Pizza Margherita Polpettine di ricotta (1/2 porzione) Finocchi crudi Pane Frutta di stagione oppure Penne al tonno e pomodoro Filettini di merluzzo dorati/Nuggets) Finocchi crudi Pane e frutta di stagione
Mercoledì	Pasta integrale con verdure Formaggi misti (es provolone dolce e Emmental) Finocchi, mais e olive Pane integrale e frutta di stagione	Pasta agli aromi Filetti di pesce dorati Spinaci al grana Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Carote baby alla salvia Pane Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette di lonza Piselli agli aromi Pane Frutta di stagione
Giovedì	Lasagne al forno con ragù di vitellone Fagiolini all'olio Pane e Yogurt alla frutta Oppure Pasta al ragù di vitellone Prosciutto cotto(1/2 porzione) Fagiolini all'olio Pane e Yogurt alla frutta	Passato di verdure e legumi con pasta integrale e farro Lonza alla pizzaiola Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta olio e grana Cotoletta di mare (non prefritta) Lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso allo zafferano Primo sale o robiola Insalata iceberg Pane Frutta di stagione
Venerdì	Risotto al pomodoro Polpette di pesce Lattuga e carote Julienne Pane Frutta di stagione	Pasta mimosa Crescenza Finocchi crudi , olive, insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Rotolo di frittata (frittata o uovo sodo sdi) Erbette brasate al pangrattato Pane Frutta di stagione	Minestra di pasta integrale e lenticchie Bocconcini di tacchino olive e pomodoro Patate arrosto Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

- NB:
- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
 - Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ

SCUOLE PRIMARIE CON SERVIZIO TRASPORTATO - CENTRO ERGOTERAPICO – SCUOLA INFANZIA MODIGLIANI

MENÙ ESTIVO

1^a – 4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pesto Rotolo di frittata (frittata o uovo sodo sdi) Lattuga Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Wurstel di puro suino Piselli alle erbe Pane integrale e frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche e basilico Formaggio fresco e prosciutto cotto Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Tonno sgocciolato/ Polpette di tonno Pomodori Pane integrale e frutta di stagione
MARTEDÌ	Crema di verdure e legumi con crostini Prosciutto cotto e formaggio Patate al forno Pane e Gelato oppure Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Fagiolini all'olio Pane e Gelato	Pasta con besciamella gratinata o pasta olio e grana Filetti di platessa o di branzino gratinato Insalata verde, carote e mais Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Medaglioni di vitello prosciutto crudo e salvia Melanzane e zucchine fresche al forno Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Lonza alla pizzaiola Lattuga Pane e frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta integrale con pomodoro e melanzane fresche Cosce di pollo/Petto di pollo Pomodori Pane e frutta di stagione	Minestra di riso e bisi Arrosto di lonza al latte Purè di carote Pane e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Rotolo di frittata (frittata o uovo sodo sdi) Pomodori e olive Pane e frutta di stagione	Lasagne di magro Fagiolini all'olio Pane e Gelato oppure Pasta tricolore allo speck Mozzarella Fagiolini all'olio Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Riso al grana Polpette di vitellone Zucchine fresche al basilico Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e zucchine fresche Cotoletta di tacchino (non prefritta) Lattuga Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pesce dorati Patate al prezzemolo o arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Prosciutto crudo di Parma e cotto (per le sdi solo prosciutto cotto) Insalata mista Pane e Frutta di stagione
VENERDÌ	Tortelli di magro al burro e salvia Bastoncini di totano o cuoricini di pesce Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pennette al tonno Caprese (mozzarella e pomodori all'origano) Pane e frutta di stagione	Pasta integrale all'amatriciana Petto di pollo al pan grattato e origano Lattuga Pane integrale Pane e frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con riso e orzo Tacchino arrosto alle erbe Zucchine fresche al pomodoro Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle "Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

NB:

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Per il periodo estivo è possibile sostituire, su richiesta dell'Ufficio Comunale competente, il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare

**Merende scuola dell'infanzia Modigliani –periodo invernale**

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Torta di mele e succo di frutta	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Budino e tè	Crostata e tè
M A R	Latte e biscotti o latte e cereali	Pane, cioccolato e tè	Focaccia dolce e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione
M E R	Budino e tè	Latte e biscotti	Torta allo yogurt e tè	Budino e tè
G I O	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Budino e tè	Latte e biscotti o latte e cereali	Pane, cioccolato e tè
V E N	Pane, cioccolato e tè	Crostata alla marmellata e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Latte e biscotti

*NB nella VI settimana di martedì verrà servita la torta di mele con il succo di frutta e di lunedì il pane e cioccolato con il tè.
nella VII settimana di lunedì verrà servita la torta allo yogurt con il tè, di mercoledì yogurt e frutta fresca e di venerdì il budino con il tè.

Merende scuola dell'infanzia Modigliani –periodo estivo

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Latte e biscotti o latte e cereali	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Torta allo yogurt e tè	Crostata alla marmellata e tè
M A R	Gelato	Pane, cioccolato e tè	Focaccia dolce e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione
M E R	Budino e tè	Latte e biscotti	Gelato	Macedonia di frutta fresca
G I O	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Crostata alla marmellata e tè	Latte e biscotti o latte e cereali	Gelato
V E N	Pane, cioccolato e tè	Gelato	Yogurt alla frutta	Latte e biscotti

Colazioni scuola dell'infanzia

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti



Allegato 17a

MENÙ

SCUOLE PRIMARIE CON SERVIZIO TRASPORTATO - CENTRO ERGOTERAPICO – SCUOLA INFANZIA MODIGLIANI

MENÙ INVERNALE PRIVO DI CARNE DI MAIALE 1^a – 4^a settimana

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta olio ,grana e prezzemolo Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Sformato di spinaci Pane e frutta di stagione	Riso con erbette Bresaola olio e limone olio e limone Fagiolini saltati all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Tortiglioni con salsa allo yogurt /pasta all'olio e grana Bastoncini di salmone (filetti di platessa olio e limone sdi) Insalata iceberg e trevisana Pane e frutta di stagione	Pasta allo zafferano Grana a scaglette Carote baby al forno Pane e frutta di stagione
Martedì	Pasta al ragù di vitellone Provolone dolce (1/2 porzione) Insalata (Iceberg) Pane Frutta di stagione	Pasta alle noci, ricotta e grana o pasta al pomodoro e ricotta Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale e frutta di stagione	Minestrone di verdure, lenticchie riso e orzo Polpette di vitellone Purè Pane e Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Bocconcini di pesce impanati (non prefritti) Finocchi in insalata Pane e Frutta di stagione
Mercoledì	Pizza Margherita Bresaola olio e limone (1/2 porzione) Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale ,Crostata oppure Pasta al pomodoro Bresaola olio e limone Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale e frutta di stagione	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Petto di tacchino impanato Purè Pane Frutta di stagione	Gnocchi al ragù di verdure Mozzarella Insalata lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso al grana Frittatina Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Passato di verdure e ceci con pasta integrale e farro Petto di pollo al pan grattato e origano Patate al forno Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Polpette di tonno Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi ricotta grana e basilico Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Coste al forno con besciamella Pane e Frutta di stagione	Pasta integrale al pesto e fagiolini Bresaola olio e limone Insalata (Iceberg) e carote alla Julienne Pane Frutta di stagione
Venerdì	Tortellini di magro al burro e salvia Filetti di platessa impanati Insalata verde, finocchi, olive e mais Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Insalata (lattuga) Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo al forno Finocchi crudi Pane e frutta di stagione	Crema di piselli con crostini Bocconcini di tacchino alla pizzaiola Patate al forno Pane e frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 17a

MENÙ

SCUOLE PRIMARIE CON SERVIZIO TRASPORTATO - CENTRO ERGOTERAPICO – SCUOLA INFANZIA MODIGLIANI

MENÙ INVERNALE PRIVO DI CARNE DI MAIALE 5^a – 8^a settimana

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Piselli al prezzemolo Pane e frutta di stagione	Tortellini di magro al pomodoro Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale e frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Mozzarella Fagiolini all'olio Pane e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Bresaola olio e limone Carote baby alla salvia Pane integrale e frutta di stagione
Martedì	Pastina in brodo vegetale Petto di pollo al pan grattato Purè Pane Frutta di stagione	Riso alla zucca Arrosto di tacchino alle erbe Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Pasta con ricotta, grana e erbe Medaglioni di vitello alle erbe Insalata verde e verza Pane Frutta di stagione	Pizza Margherita Polpettine di ricotta senza prosciutto (1/2 porzione) Finocchi crudi Pane Frutta di stagione oppure Penne al tonno e pomodoro Filettini di merluzzo dorati/Nuggets) Finocchi crudi Pane e frutta di stagione
Mercoledì	Pasta integrale con verdure Formaggi misti es provolone dolce e emmental) Finocchi, mais e olive Pane integrale e frutta di stagione	Pasta agli aromi Filetti di pesce dorati Spinaci al grana Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Carote baby alla salvia Pane Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette vegetali Piselli agli aromi Pane Frutta di stagione
Giovedì	Lasagne al forno con ragù di vitellone Fagiolini all'olio Pane e Yogurt alla frutta oppure Pasta al ragù di vitellone Bresaola olio e limone (1/2 porzione) Fagiolini all'olio Pane e Yogurt	Passato di verdure, legumi con pasta integrale e farro Frittatina Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta olio e grana Cotoletta di mare (non prefritta) Lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso allo zafferano Primo sale o robiola Insalata iceberg Pane Frutta di stagione
Venerdì	Risotto al pomodoro Polpette di pesce Lattuga e carote Julienne Pane Frutta di stagione	Pasta mimosa Crescenza Finocchi crudi ,olive, insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Erbe brasate al pangrattato Pane Frutta di stagione	Minestra di pasta integrale e lenticchie Bocconcini di tacchino olive e pomodoro* Patate arrosto Pane e frutta di stagione

.NB

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 17a

MENÙ

SCUOLE PRIMARIE CON SERVIZIO TRASPORTATO - CENTRO ERGOTERAPICO – SCUOLA INFANZIA MODIGLIANI

MENÙ ESTIVO PRIVO DI CARNE DI MAIALE 1ª – 4ª settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pesto Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Lattuga Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Frittatina Piselli alle erbe Pane integrale e frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche e basilico Formaggio fresco Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Tonno sgocciolato/ Polpette di tonno Pomodori Pane integrale e frutta di stagione
MARTEDÌ	Crema di verdure e legumi con crostini Formaggio Patate al forno Pane e Gelato oppure Pizza Margherita Bresaola(1/2 porzione) Fagiolini all'olio Pane e Gelato	Pasta con besciamella gratinata o pasta olio e grana Filetti di platessa o di branzino gratinato Insalata verde, carote e mais Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Medaglioni di vitello alla salvia Melanzane e zucchine fresche al forno Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Uovo sodo o frittata Lattuga Pane e frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta integrale con pomodoro e melanzane fresche Cosce di pollo/Petto di pollo Pomodori Pane e frutta di stagione	Minestra di riso e bisì Polpette vegetali Purè di carote Pane e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Pomodori e olive Pane e frutta di stagione	Pasta, basilico, ricotta e grana Filetto di pesce dorato Fagiolini all'olio Pane e Gelato Oppure Pasta tricolore allo speck Mozzarella Fagiolini all'olio Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Riso al grana Polpette di vitellone Zucchine fresche al basilico Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e zucchine fresche Cotoletta di tacchino (non prefritta) Lattuga Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pesce dorati Patate al prezzemolo o arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Bresaola olio e limone Insalata mista Pane Frutta di stagione
VENERDÌ	Tortelli di magro al burro e salvia Bastoncini di totano o cuoricini di pesce Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pennette al tonno Caprese (mozzarella e pomodori all'origano) Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Petto di pollo al pan grattato e origano Lattuga Pane integrale Pane e frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con riso e orzo Tacchino arrosto alle erbe Zucchine fresche al pomodoro Pane e frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Per il periodo estivo è possibile sostituire il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 17a

Merende scuola dell'infanzia Modigliani –periodo invernale

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Torta di mele e succo di frutta	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Budino e tè	Crostata alla marmellata e tè
M A R	Latte e biscotti o latte e cereali	Pane, cioccolato e tè	Focaccia dolce e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione
M E R	Budino e tè	Latte e biscotti	Torta allo yogurt e tè	Budino e tè
G I O	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Budino e tè	Latte e biscotti o latte e cereali	Pane, cioccolato e tè
V E N	Pane, cioccolato e tè	Crostata alla marmellata e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Latte e biscotti

NB nella VI settimana di martedì verrà servita la torta di mele con il succo di frutta e di lunedì il pane e cioccolato con il tè.
nella VII settimana di lunedì verrà servita la torta allo yogurt con il tè, di mercoledì yogurt e frutta fresca e di venerdì il budino con il tè.

Merende scuola dell'infanzia Modigliani –periodo estivo

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Latte e biscotti o latte e cereali	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Torta allo yogurt e tè	Crostata alla marmellata e tè
M A R	Gelato	Pane, cioccolato e tè	Focaccia dolce e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione
M E R	Budino e tè	Latte e biscotti	Gelato	Macedonia di frutta fresca
G I O	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Crostata alla marmellata e tè	Latte e biscotti o latte e cereali	Gelato
V E N	Pane, cioccolato e tè	Gelato	Yogurt alla frutta	Latte e biscotti

Colazioni scuola dell'infanzia

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti



Allegato 17b

MENÙ

SCUOLE PRIMARIE CON SERVIZIO TRASPORTATO - CENTRO ERGOTERAPICO – SCUOLA INFANZIA MODIGLIANI

MENÙ INVERNALE PRIVO DI CARNE DI MAIALE E BOVINE 1^a – 4^a settimana

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta olio ,grana e prezzemolo Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Sformato di spinaci Pane e frutta di stagione	Riso con erbette Frittata Fagiolini saltati all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Tortiglioni con salsa allo yogurt /pasta all'olio e grana Bastoncini di salmone (filetti di platessa olio e limone sdi) Insalata iceberg e trevisana Pane e frutta di stagione	Pasta allo zafferano Grana a scaglette Carote baby al forno Pane e frutta di stagione
Martedì	Pasta al pomodoro Provolone dolce Insalata (Iceberg) Pane Frutta di stagione	Pasta alle noci, ricotta e grana / pasta al pomodoro e ricotta Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale e frutta di stagione	Minestrone di verdure, lenticchie riso e orzo Polpette vegetali Purè Pane e Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Bocconcini di pesce impanati (non prefritti) Finocchi in insalata Pane e Frutta di stagione
Mercoledì	Pizza Margherita Tonno all'olio (1/2 porzione) Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale ,Budino al cioccolato oppure Pasta al pomodoro Tonno all'olio Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale e frutta di stagione	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Petto di tacchino impanato Purè Pane Frutta di stagione	Gnocchi al ragù di verdure Mozzarella Insalata lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso al grana Frittatina Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Passato di verdure e ceci con pasta integrale e farro Petto di pollo al pan grattato e origano Patate al forno Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Polpette di tonno Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi ricotta grana e basilico Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Coste al forno con besciamella Pane e Frutta di stagione	Pasta integrale al pesto e fagiolini Filetto di pesce al prezzemolo e olio Insalata (Iceberg) e carote alla Julienne Pane Frutta di stagione
Venerdì	Tortellini di magro al burro e salvia Filetti di platessa impanati Insalata verde, finocchi, olive e mais Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Insalata (lattuga) Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo al forno Finocchi crudi Pane e frutta di stagione	Crema di piselli con crostini Bocconcini di tacchino alla pizzaioia Patate al forno Pane e frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 17b

MENÙ

SCUOLE PRIMARIE CON SERVIZIO TRASPORTATO - CENTRO ERGOTERAPICO – SCUOLA INFANZIA MODIGLIANI

MENÙ INVERNALE PRIVO DI CARNE DI MAIALE E BOVINE 5^a – 8^a settimana

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Piselli al prezzemolo Pane e frutta di stagione	Tortellini di magro al pomodoro Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale e frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Mozzarella Fagiolini all'olio Pane e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata Carote baby alla salvia Pane integrale e frutta di stagione
Martedì	Pastina in brodo vegetale Petto di pollo al pan grattato Purè Pane Frutta di stagione	Riso alla zucca Arrosto di tacchino alle erbe Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Pasta con ricotta, grana e erbe Hamburger vegetale Insalata verde e verza Pane Frutta di stagione	Pizza Margherita Polpettine di ricotta senza prosciutto (1/2 porzione) Finocchi crudi Pane Frutta di stagione oppure Penne al tonno e pomodoro Filettini di merluzzo dorati/Nuggets) Finocchi crudi Pane e frutta di stagione
Mercoledì	Pasta integrale con verdure Formaggi misti es provolone dolce e Emmental) Finocchi, mais e olive Pane integrale e frutta di stagione	Pasta agli aromi Filetti di pesce dorati Spinaci al grana Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Carote baby alla salvia Pane Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette vegetali Piselli agli aromi Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pasta con besciamella Farinata di ceci Fagiolini all'olio Pane e Yogurt alla frutta oppure Pasta al pomodoro Hamburger vegetale Fagiolini all'olio Pane e yogurt alla frutta	Passato di verdure, legumi con pasta integrale e farro Frittatina Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta olio e grana Cotoletta di mare (non prefritta) Lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso allo zafferano Primo sale o robiola Insalata iceberg Pane Frutta di stagione
Venerdì	Risotto al pomodoro Polpette di pesce Lattuga e carote Julienne Pane Frutta di stagione	Pasta mimosa Crescenza Finocchi crudi ,olive, insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Erbe brasate al pangrattato Pane Frutta di stagione	Minestra di pasta integrale e lenticchie Bocconcini di tacchino olive e pomodoro Patate arrosto Pane e frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 17b

MENÙ

SCUOLE PRIMARIE CON SERVIZIO TRASPORTATO - CENTRO ERGOTERAPICO – SCUOLA INFANZIA MODIGLIANI

MENÙ ESTIVO PRIVO DI CARNE DI MAIALE E BOVINE 1^a – 4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pesto Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Lattuga Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Frittatina Piselli alle erbe Pane integrale e frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche e basilico Formaggio fresco Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Tonno sgocciolato/ Polpette di tonno Pomodori Pane integrale e frutta di stagione
MARTEDÌ	Crema di verdure e legumi con crostini Formaggio Patate al forno Pane e Gelato oppure Pizza Margherita Formaggio grana a scaglie (1/2 porzione) Fagiolini all'olio Pane e Gelato	Pasta con besciamella gratinata o pasta olio e grana Filetti di platessa o di branzino gratinato Insalata verde, carote e mais Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Filetti di pesce al prezzemolo e olio o dorati al forno Melanzane e zucchine fresche al forno Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Uovo sodo o frittata Lattuga Pane e frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta integrale con pomodoro e melanzane fresche Cosce di pollo/Petto di pollo Pomodori Pane e frutta di stagione	Minestra di riso e bisi Polpette vegetali Purè di carote Pane e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Pomodori e olive Pane e frutta di stagione	Pasta, basilico, ricotta e grana Filetto di pesce dorato Fagiolini all'olio Pane e Gelato oppure Pasta tricolore allo speck Mozzarella Fagiolini all'olio Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Riso al grana Polpette vegetali Zucchine fresche al basilico Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e zucchine fresche Cotoletta di tacchino (non prefritta) Lattuga Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pesce dorati Patate al prezzemolo o arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Fagioli in insalata con olio e prezzemolo Insalata mista Pane Frutta di stagione
VENERDÌ	Tortelli di magro al burro e salvia Bastoncini di totano o cuoricini di pesce Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pennette al tonno Caprese Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Petto di pollo al pan grattato e origano Lattuga Pane integrale Pane e frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con riso e orzo Tacchino arrosto alle erbe Zucchine fresche al pomodoro Pane e frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Per il periodo estivo, su richiesta dell'Amministrazione comunale, è possibile sostituire il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 17b

Merende scuola dell'infanzia Modigliani –periodo invernale

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Torta di mele e succo di frutta	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Budino e tè	Crostata alla marmellata e tè
M A R	Latte e biscotti o latte e cereali	Pane, cioccolato e tè	Focaccia dolce e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione
M E R	Budino e tè	Latte e biscotti	Torta allo yogurt e tè	Budino e tè
G I O	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Budino e tè	Latte e biscotti o latte e cereali	Pane, cioccolato e tè
V E N	Pane, cioccolato e tè	Crostata alla marmellata e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Latte e biscotti

NB nella VI settimana di martedì verrà servita la torta di mele con il succo di frutta e di lunedì il pane e cioccolato con il tè.
nella VII settimana di lunedì verrà servita la torta allo yogurt con il tè, di mercoledì yogurt e frutta fresca e di venerdì il budino con il tè.

Merende scuola dell'infanzia Modigliani –periodo estivo

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Latte e biscotti o latte e cereali	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Torta allo yogurt e tè	Crostata alla marmellata e tè
M A R	Gelato	Pane, cioccolato e tè	Focaccia dolce e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione
M E R	Budino e tè	Latte e biscotti	Gelato	Macedonia di frutta fresca
G I O	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Crostata alla marmellata e tè	Latte e biscotti o latte e cereali	Gelato
V E N	Pane, cioccolato e tè	Gelato	Yogurt alla frutta	Latte e biscotti

Colazioni scuola dell'infanzia

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti



Allegato 17c

MENÙ

SCUOLE PRIMARIE CON SERVIZIO TRASPORTATO - CENTRO ERGOTERAPICO – SCUOLA INFANZIA MODIGLIANI

MENÙ INVERNALE PRIVO DI CARNE DI MAIALE, BOVINE E POLLAME 1^a – 4^a settimana

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta olio ,grana e prezzemolo Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Sformato di spinaci Pane e frutta di stagione	Riso con erbe Frittata Fagiolini saltati all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Tortiglioni con salsa allo yogurt /pasta all'olio e grana Bastoncini di salmone (filetti di platessa olio e limone sdi) Insalata iceberg e trevisana Pane e frutta di stagione	Pasta allo zafferano Grana a scagliette Carote baby al forno Pane e frutta di stagione
Martedì	Pasta al pomodoro Provolone dolce Insalata (Iceberg) Pane Frutta di stagione	Pasta alle noci, ricotta e grana / pasta al pomodoro e ricotta Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale e frutta di stagione	Minestrone di verdure, lenticchie riso e orzo Polpette vegetali Purè Pane e Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Bocconcini di pesce impanati (non prefritti) Finocchi in insalata Pane e Frutta di stagione
Mercoledì	Pizza Margherita Tonno all'olio (1/2 porzione) Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale ,Crostata oppure Pasta al pomodoro Tonno all'olio Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale e frutta di stagione	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Hamburger vegetale Purè Pane Frutta di stagione	Gnocchi al ragù di verdure Mozzarella Insalata lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso al grana Frittatina Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Passato di verdure e ceci con pasta integrale e farro Hamburger vegetale Patate al forno Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Polpette di tonno Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi ricotta grana e basilico Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Coste al forno con besciamella Pane e Frutta di stagione	Pasta integrale al pesto e fagiolini Frittata Insalata (Iceberg) e carote alla Julienne Pane Frutta di stagione
Venerdì	Tortellini di magro al burro e salvia Filetti di platessa impanati Insalata verde, finocchi, olive e mais Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Insalata (lattuga) Pane e frutta di stagione	Pasta integrale e fagioli Finocchi crudi Pane e frutta di stagione	Crema di piselli con crostini Polpette vegetali Patate al forno Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...)si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ

SCUOLE PRIMARIE CON SERVIZIO TRASPORTATO - CENTRO ERGOTERAPICO – SCUOLA INFANZIA MODIGLIANI

MENÙ INVERNALE PRIVO DI CARNE DI MAIALE, BOVINE E POLLAME 5^a – 8^a settimana

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Piselli al prezzemolo Pane e frutta di stagione	Tortellini di magro al pomodoro Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale e frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Mozzarella Fagiolini all'olio Pane e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata Carote baby alla salvia Pane integrale e frutta di stagione
Martedì	Pastina in brodo vegetale Hamburger vegetale Purè Pane Frutta di stagione	Riso alla zucca Hamburger vegetale Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Pasta con ricotta, grana e erbe Hamburger vegetale Insalata verde e verza Pane Frutta di stagione	Pizza Margherita Polpettine di ricotta senza prosciutto (1/2 porzione) Finocchi crudi Pane Frutta di stagione oppure Penne al tonno e pomodoro Filettini di merluzzo dorati/Nuggets) Finocchi crudi Pane e frutta di stagione
Mercoledì	Pasta integrale con verdure Formaggi misti es provolone dolce e emmenthal) Finocchi, mais e olive Pane integrale e frutta di stagione	Pasta agli aromi Filetti di pesce dorati Spinaci al grana Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Legumi misti in insalata Carote baby alla salvia Pane Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette vegetali Piselli agli aromi Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pasta con besciamella Farinata di ceci Fagiolini all'olio Pane e Yogurt alla frutta oppure Pasta al pomodoro Farinata di ceci Fagiolini all'olio Pane e Yogurt alla frutta	Passato di verdure, legumi con pasta integrale e farro Frittatina Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta olio e grana Cotoletta di mare (non prefritta) Lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso allo zafferano Primo sale o robiola Insalata iceberg Pane Frutta di stagione
Venerdì	Risotto al pomodoro Polpette di pesce Lattuga e carote Julienne Pane Frutta di stagione	Pasta mimosa Crescenza Finocchi crudi ,olive, insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Erbe brasate al pangrattato Pane Frutta di stagione	Minestra di pasta integrale e lenticchie Farinata di ceci Patate arrosto Pane e frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 17c

MENÙ

SCUOLE PRIMARIE CON SERVIZIO TRASPORTATO - CENTRO ERGOTERAPICO – SCUOLA INFANZIA MODIGLIANI

MENÙ ESTIVO PRIVO DI CARNE DI MAIALE, BOVINE E POLLAME

1^a – 4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pesto Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Lattuga Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Frittatina Piselli alle erbe Pane integrale e frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche e basilico Formaggio fresco Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Tonno sgocciolato/ Polpette di tonno Pomodori Pane integrale e frutta di stagione
MARTEDÌ	Crema di verdure e legumi con crostini Formaggio Patate al forno Pane e Gelato oppure Pizza Margherita Formaggio grana a scaglie (1/2 porzione) Fagiolini all'olio Pane e Gelato	Pasta con besciamella gratinata o pasta olio e grana Filetti di platessa o di branzino gratinato Insalata verde, carote e mais Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Filetti di pesce al prezzemolo e olio o dorati al forno Melanzane e zucchine fresche al forno Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al ragu vegetale Uovo sodo o frittata Lattuga Pane e frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta integrale con pomodoro e melanzane fresche Lenticchie aglio olio e aromi Pomodori Pane e frutta di stagione	Minestra di riso e bisì Polpette vegetali Purè di carote Pane e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Pomodori e olive Pane e frutta di stagione	Pasta, basilico, ricotta e grana Filetto di pesce dorato Fagiolini all'olio Pane e Gelato Oppure Pasta tricolore allo speck Mozzarella Fagiolini all'olio Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Riso al grana Polpette vegetali Zucchine fresche al basilico Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e zucchine fresche Farinata di ceci Lattuga Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pesce dorati Patate al prezzemolo o arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Fagioli in insalata con olio e prezzemolo Insalata mista Pane Frutta di stagione
VENERDÌ	Tortelli di magro al burro e salvia Bastoncini di totano o cuoricini di pesce Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pennette al tonno Caprese (mozzarella e pomodori all'origano) Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Hamburger vegetale Lattuga Pane integrale Pane e frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con riso e orzo Hamburger vegetale Zucchine fresche al pomodoro Pane e frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Per il periodo estivo è possibile sostituire il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare

**Merende scuola dell'infanzia Modigliani –periodo invernale**

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Torta di mele e succo di frutta	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Budino e tè	Crostata alla marmellata e tè
M A R	Latte e biscotti o latte e cereali	Pane, cioccolato e tè	Focaccia dolce e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione
M E R	Budino e tè	Latte e biscotti	Torta allo yogurt e tè	Budino e tè
G I O	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Budino e tè	Latte e biscotti o latte e cereali	Pane, cioccolato e tè
V E N	Pane, cioccolato e tè	Crostata alla marmellata e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Latte e biscotti

NB nella VI settimana di martedì verrà servita la torta di mele con il succo di frutta e di lunedì il pane e cioccolato con il tè.
nella VII settimana di lunedì verrà servita la torta allo yogurt con il tè, di mercoledì yogurt e frutta fresca e di venerdì il budino con il tè.

Merende scuola dell'infanzia Modigliani –periodo estivo

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Latte e biscotti o latte e cereali	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Torta allo yogurt e tè	Crostata alla marmellata e tè
M A R	Gelato	Pane, cioccolato e tè	Focaccia dolce e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione
M E R	Budino e tè	Latte e biscotti	Gelato	Macedonia di frutta fresca
G I O	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Crostata alla marmellata e tè	Latte e biscotti o latte e cereali	Gelato
V E N	Pane, cioccolato e tè	Gelato	Yogurt alla frutta	Latte e biscotti

Colazioni scuola dell'infanzia

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti



Allegato 17d

MENÙ

SCUOLE PRIMARIE CON SERVIZIO TRASPORTATO - CENTRO ERGOTERAPICO – SCUOLA INFANZIA MODIGLIANI

MENÙ INVERNALE PRIVO DI CARNI E PESCE 1^a – 4^a settimana

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta olio , grana e prezzemolo Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Sfornato di spinaci Pane e frutta di stagione	Riso con erbe Frittata Fagiolini saltati all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Tortiglioni con salsa allo yogurt / pasta all'olio e grana Farinata di ceci Insalata iceberg e trevisana Pane e frutta di stagione	Pasta allo zafferano Grana a scagliette Carote baby al forno Pane e frutta di stagione
Martedì	Pasta al pomodoro Provolone dolce Insalata (Iceberg) Pane Frutta di stagione	Pasta alle noci, ricotta e grana o pasta al pomodoro e ricotta Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale e frutta di stagione	Minestrone di verdure e lenticchie riso e orzo Polpette vegetali Purè Pane e Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Hamburger vegetali Finocchi in insalata Pane e Frutta di stagione
Mercoledì	Pizza Margherita Formaggio (1/2 porzione) Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale, Crostata oppure Pasta al pomodoro Lenticchie in umido Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale e frutta di stagione	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Hamburger vegetale Purè Pane Frutta di stagione	Gnocchi al ragù di verdure Mozzarella Insalata lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso al grana Frittatina Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Passato di verdure e ceci con pasta integrale e farro Hamburger vegetale Patate al forno Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Polpette vegetali Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi ricotta grana e basilico Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Coste al forno con besciamella Pane e Frutta di stagione	Pasta integrale al pesto e fagiolini Farinata di ceci Insalata (Iceberg) e carote alla Julienne Pane Frutta di stagione
Venerdì	Tortellini di magro al burro e salvia Farinata di ceci Insalata verde, finocchi, olive e mais Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Insalata (lattuga) Pane e frutta di stagione	Pasta integrale e fagioli Finocchi crudi Pane e frutta di stagione	Crema di piselli con crostini Polpette vegetali Patate al forno Pane e frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ

SCUOLE PRIMARIE CON SERVIZIO TRASPORTATO - CENTRO ERGOTERAPICO – SCUOLA INFANZIA MODIGLIANI

MENÙ INVERNALE PRIVO DI PRIVO DI CARNI E PESCE 5^a – 8^a settimana

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Piselli al prezzemolo Pane e frutta di stagione	Tortellini di magro al pomodoro Lenticchie in umido (porzione intera) Pane integrale e frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Mozzarella Fagiolini all'olio Pane e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata Carote baby alla salvia Pane integrale e frutta di stagione
Martedì	Pastina in brodo vegetale Hamburger vegetale Purè Pane Frutta di stagione	Riso alla zucca Hamburger vegetale Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Pasta con ricotta, grana e erbe Hamburger vegetale Insalata verde e verza Pane Frutta di stagione	Pizza Margherita Polpettine di ricotta senza prosciutto (1/2 porzione) Finocchi crudi Pane Frutta di stagione oppure Penne al pomodoro Scagliette di grana Finocchi crudi Pane e frutta di stagione
Mercoledì	Pasta integrale con verdure Formaggi misti es provolone dolce e emmenthal) Finocchi, mais e olive Pane integrale e frutta di stagione	Pasta e fagioli Spinaci al grana Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Legumi misti in insalata Carote baby alla salvia Pane Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette vegetali Piselli agli aromi Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pasta con besciamella Farinata di ceci Fagiolini all'olio Pane e Yogurt alla frutta Oppure Pasta al pomodoro Farinata di ceci Fagiolini all'olio Pane e Yogurt alla frutta	Passato di verdure, legumi con pasta integrale e farro Frittatina Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta olio e grana Farinata di ceci Lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso allo zafferano Primo sale o robiola Insalata iceberg Pane Frutta di stagione
Venerdì	Risotto al pomodoro Polpette vegetali Lattuga e carote Julienne Pane Frutta di stagione	Pasta mimosa Crescenza Finocchi crudi ,olive, insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Erbe brasate al pangrattato Pane Frutta di stagione	Minestra di pasta integrale e lenticchie Farinata di ceci Patate arrosto Pane e frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ

SCUOLE PRIMARIE CON SERVIZIO TRASPORTATO - CENTRO ERGOTERAPICO – SCUOLA INFANZIA MODIGLIANI

MENÙ ESTIVO PRIVO DI PRIVO DI CARNI E PESCE 1^a – 4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pesto Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Lattuga Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Frittatina Piselli alle erbe Pane integrale e frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche e basilico Formaggio fresco Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Polpette vegetali Pomodori Pane integrale e frutta di stagione
MARTEDÌ	Crema di verdure e legumi con crostini Formaggio Patate al forno Pane e Gelato oppure Pizza Margherita Formaggio grana a scaglie (1/2 porzione) Fagiolini all'olio Pane e Gelato	Pasta con besciamella gratinata o pasta olio e grana Hamburger vegetali Insalata verde, carote e mais Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Farinata di ceci Melanzane e zucchine fresche al forno Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al ragu vegetale Uovo sodo o frittata Lattuga Pane e frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta integrale con pomodoro e melanzane fresche Lenticchie aglio olio e aromi Pomodori Pane e frutta di stagione	Minestra di riso e bisì Polpette vegetali Purè di carote Pane e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Rotolo di frittata senza prosciutto (frittata o uovo sodo sdi) Pomodori e olive Pane e frutta di stagione	Pasta, basilico, ricotta e grana Mozzarella Fagiolini all'olio Pane e Gelato oppure Pasta tricolore allo speck Mozzarella Fagiolini all'olio Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Riso al grana Polpette vegetali Zucchine fresche al basilico Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e zucchine fresche Farinata di ceci Lattuga Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Insalata di legumi Patate al prezzemolo o arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Fagioli in insalata con olio e prezzemolo Insalata mista Pane Frutta di stagione
VENERDÌ	Tortelli di magro al burro e salvia Hamburger vegetali Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pennette olio e prezzemolo Caprese (mozzarella e pomodori all'origano) Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Hamburger vegetale Lattuga Pane integrale Pane e frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con riso e orzo Hamburger vegetale Zucchine fresche al pomodoro Pane e frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Per il periodo estivo, su richiesta dell'Ufficio comunale competente, è possibile sostituire il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Merende scuola dell'infanzia Modigliani –periodo invernale

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Torta di mele e succo di frutta	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Budino e tè	Crostata alla marmellata e tè
M A R	Latte e biscotti o latte e cereali	Pane, cioccolato e tè	Focaccia dolce e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione
M E R	Budino e tè	Latte e biscotti	Torta allo yogurt e tè	Budino e tè
G I O	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Budino e tè	Latte e biscotti o latte e cereali	Pane, cioccolato e tè
V E N	Pane, cioccolato e tè	Crostata alla marmellata e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Latte e biscotti

NB nella VI settimana di martedì verrà servita la torta di mele con il succo di frutta e di lunedì il pane e cioccolato con il tè, nella VII settimana di lunedì verrà servita la torta allo yogurt con il tè, di mercoledì yogurt e frutta fresca e di venerdì il budino con il tè.

Merende scuola dell'infanzia Modigliani –periodo estivo

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Latte e biscotti o latte e cereali	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Torta allo yogurt e tè	Crostata alla marmellata e tè
M A R	Gelato	Pane, cioccolato e tè	Focaccia dolce e tè	Yogurt alla frutta e frutta di stagione
M E R	Budino e tè	Latte e biscotti	Gelato	Macedonia di frutta fresca
G I O	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Crostata alla marmellata e tè	Latte e biscotti o latte e cereali	Gelato
V E N	Pane, cioccolato e tè	Gelato	Yogurt alla frutta	Latte e biscotti

Colazioni scuola dell'infanzia

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti



MENÙ

SCUOLE PRIMARIE CON SERVIZIO TRASPORTATO - CENTRO ERGOTERAPICO – SCUOLA INFANZIA MODIGLIANI

MENÙ VEGANO INVERNALE 1^a – 4^a settimana

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta olio e prezzemolo Farinata di ceci Spinaci all'olio Pane e frutta di stagione	Riso con erbe senza burro e grana Wurstel di seitan Fagiolini saltati all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Tortiglioni con salsa allo yogurt di soia /Pasta all'olio Farinata di ceci Insalata iceberg e trevisana Pane e frutta di stagione	Pasta alla besciamella di soia e zafferano Tofu a dadini con carote baby Pane e frutta di stagione
Martedì	Pasta al pomodoro Tofu alle erbe Insalata (Iceberg) Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro e lenticchie Broccoletti aglio e olio Pane integrale e frutta di stagione	Minestrone di verdure, lenticchie riso e orzo Polpette vegetali Purè con latte di soia Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Seitan impanato Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Pizza marinara (pomodoro e origano) Wurstel di seitan Finocchi crudi, insalata e carote in fili Pane integrale Crostata vegana oppure Pasta al pomodoro Wurstel di seitan Finocchi cotti all'olio Pane integrale e frutta di stagione	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Seitan impanato Purè con latte di soia Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù di verdure Tofu all'olio Insalata lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso e lenticchie Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Zuppa di ceci e farro Patate al forno Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Polpette vegetali Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi alla panna di soia e basilico Farinata di ceci Coste al forno con besciamella di soia Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al basilico, olio e fagiolini Wurstel di seitan Insalata (Iceberg) e carote alla Julienne Pane Frutta di stagione
Venerdì	Pasta integrale alla besciamella di soia Seitan impanato Insalata verde, finocchi, olive e mais Pane e frutta di stagione	Pasta al basilico, olio e pinoli Tofu alle erbe Insalata (lattuga) Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Hamburger di seitan Finocchi crudi Pane e frutta di stagione	Crema di piselli con crostini Bocconcini di soia al pomodoro Patate al forno Pane e frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù si lascia ad ogni scuola in accordo con la relativa commissione mensa la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ

SCUOLE PRIMARIE CON SERVIZIO TRASPORTATO - CENTRO ERGOTERAPICO – SCUOLA INFANZIA MODIGLIANI

MENÙ VEGANO INVERNALE 5^a – 8^a settimana

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Farinata di ceci Piselli con olio e prezzemolo Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro Wurstel di seitan Lenticchie in umido (1/2 porzione) Pane integrale e frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Tofu alle erbe Fagiolini all'olio Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro Wurstel di seitan Carote baby alla salvia Pane integrale e frutta di stagione
Martedì	Pastina in brodo vegetale Seitan impanato Purè con latte di soia Pane Frutta di stagione	Riso alla zucca Hamburger di soia Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Pasta con panna di soia ed erbe Bistecca di soia al pomodoro Insalata verde e verza Pane Frutta di stagione	Pizza pomodoro, origano e aglio Tofu impanato Finocchi crudi Pane Frutta di stagione oppure Penne al pomodoro Tofu impanato Finocchi crudi Pane e frutta di stagione
Mercoledì	Pasta integrale con verdure Tofu alle erbe Finocchi, mais e olive Pane integrale e frutta di stagione	Pasta e fagioli Spinaci all'olio Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Legumi misti in insalata Carote baby alla salvia Pane Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette vegetali Piselli agli aromi Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pasta all'olio ed erbe brasate Bistecca di soia Fagiolini all'olio Pane e Yogurt di soia	Passato di verdure e legumi con pasta integrale e farro Polpette vegetali Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio Seitan impanato Lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso allo zafferano senza burro e grana Tofu aromatizzato Insalata iceberg Pane Frutta di stagione
Venerdì	Risotto al pomodoro Polpette vegetali Lattuga e carote Julienne Pane Frutta di stagione	Pasta alla panna di soia e zafferano Tofu aromatizzato Finocchi crudi, olive, insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al basilico, olio e pinoli Farinata di ceci Erbe brasate al pangrattato Pane Frutta di stagione	Minestra di lenticchie e pasta integrale Bocconcini di soia olive e pomodoro Patate arrosto Pane e frutta di stagione



Allegato 17e

MENÙ

SCUOLE PRIMARIE CON SERVIZIO TRASPORTATO - CENTRO ERGOTERAPICO – SCUOLA INFANZIA MODIGLIANI

MENÙ VEGANO estivo 1^a – 4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al basilico, olio e pinoli Farinata di ceci Lattuga Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Wurstel di seitan Piselli alle erbe Pane integrale e frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche e basilico senza burro e grana Tofu alle erbe Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Polpette vegetali Pomodori Pane integrale e frutta di stagione
MARTEDÌ	Crema di verdure e legumi con crostini Tofu all'origano e olio Patate al forno Pane e Gelato di soia oppure Pizza pomodoro, origano e aglio Tofu Fagiolini all'olio Pane e Gelato di soia	Pasta con besciamella di soia o pasta all'olio Hamburger vegetali Insalata verde, carote e mais Pane e frutta di stagione	Pasta al basilico, olio e pinoli Bistecca di soia Melanzane e zucchine fresche al forno Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Bocconcini di soia alla pizzaiola Lattuga Pane e frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta integrale con pomodoro e melanzane fresche Bistecca di soia Pomodori Pane e frutta di stagione	Minestra di riso e bisì Bistecca di soia Purè di carote con latte di soia Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro Farinata di ceci Pomodori e olive Pane e frutta di stagione	Pasta tricolore all'olio Tofu olio e prezzemolo Fagiolini all'olio Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Riso al latte di soia o all'olio Polpette vegetali Zucchine fresche al basilico Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e zucchine fresche Seitan impanato Lattuga Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Insalata di legumi Patate al prezzemolo o arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta alla besciamella di soia e zafferano Wurstel di seitan Insalata mista Pane e frutta di stagione
VENERDÌ	Pasta e fagioli Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pennette all'olio e prezzemolo tofu e pomodori all'origano Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Seitan impanato Lattuga Pane integrale Pane e frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con riso e orzo Hamburger vegetali Zucchine fresche al pomodoro Pane e frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione)
- Per il periodo estivo è possibile sostituire, su richiesta dell'Ufficio Comunale competente, il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù si lascia ad ogni scuola in accordo con la relativa commissione mensa la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Merende Vegane scuola dell'infanzia Modigliani –periodo invernale

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Pane marmellata e succo di frutta	Yogurt di soia alla frutta e frutta di stagione	Budino di soia e tè	Crostata vegana e tè
M A R	Latte di soia e biscotti vegani	Pane, cioccolato vegano e tè	Focaccia salata e tè	Yogurt di soia alla frutta e frutta di stagione
M E R	Budino di soia e tè	Latte di soia e biscotti vegani	Pane marmellata e tè	Budino di soia e tè
G I O	Yogurt di soia alla frutta e frutta di stagione	Budino di soia e tè	Latte di soia e biscotti vegani	Pane, cioccolato vegano e tè
V E N	Pane, cioccolato vegano e tè	Crostata vegana e tè	Yogurt di soia alla frutta e frutta di stagione	Latte di soia e biscotti vegani

MB nella VI settimana di giovedì verrà servita la crostata alla marmellata con il tè e di venerdì il pane e cioccolato con il tè.
nella VII settimana di lunedì verrà servita la torta alo yogurt con il tè e di venerdì il budino con il tè.

Merende scuola dell'infanzia Modigliani –periodo estivo

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Latte di soia e biscotti vegani	Yogurt di soia alla frutta e frutta di	Pane e marmellata e tè	Pane e marmellata e tè
M A R	Gelato di soia	Pane, cioccolato vegano e tè	Focaccia salata e tè	Yogurt di soia alla frutta e frutta di
M E R	Budino di soia e tè	Latte di soia e biscotti vegani	Gelato di soia	Macedonia di frutta fresca
G I O	Yogurt di soia alla frutta e frutta di	Pane e marmellata e tè	Latte di soia e biscotti vegani	Gelato di soia
V E N	Pane, cioccolato vegano e tè	Gelato di soia	Yogurt di soia alla frutta e frutta	Latte di soia e biscotti vegani

Colazioni scuola dell'infanzia

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Latte di soia cacao e biscotti vegani	Latte di soia cacao e biscotti vegani	Latte di soia cacao e biscotti vegani	Latte di soia cacao e biscotti vegani	Latte di soia cacao e biscotti vegani



Allegato 18

MENÙ SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

MENÙ INVERNALE 1^a – 4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Crema di verdure e legumi con crostini Cosce di pollo Patate arrosto Pane integrale Frutta di stagione	Carote fresche crude Polenta e brasato di vitellone Pane Torta di mele	Pasta al ragù di lonza Tortino di verdure (1/2 porzione) Pane integrale Fetta di crostata	Pasta all'amatriciana Cotoletta di vitello Piselli alla salvia Pane Frutta di stagione
MARTEDÌ	Risotto alla zucca e rosmarino Formaggi misti Carote crude fresche Pane e frutta di stagione	Pasta agli aromi Wurstel di puro suino Lenticchie al pomodoro (1/2 razione) Pane integrale Frutta di stagione	Minestra con pasta e lenticchie Petto di pollo alla salvia e rosmarino Patate arrosto Pane e frutta di stagione	Pasta alle verdure Bocconcini di pesce dorati /Nuggets Lattuga Pane e frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta all'abruzzese Scaloppe di lonza al pomodoro Piselli agli aromi Pane e frutta di stagione	Minestrone di verdure con riso e orzo Cotoletta di pesce (non prefritta) Lattuga Pane e frutta di stagione	Tortelli di magro al burro e salvia Rotolo di frittata o Frittata con pancetta Finocchi crudi Pane e frutta di stagione	Risotto allo zafferano Mozzarella Fagiolini Pane integrale Frutta di stagione oppure Pizza margherita Provolone dolce (1/2 porzione) Fagiolini Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Pasta tricolore allo speck e besciamella Rotolo di frittata o frittata al prosciutto Sformato di spinaci Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto e fagiolini Bocconcini di tacchino al pomodoro Coste gratinate al forno con besciamella Pane e frutta di stagione	Risotto al pomodoro Certosa o robiola Fagiolini aglio e olio Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto e crudo Carote fresche crude Oppure Piadina con crescenza e prosciutto crudo Carote fresche crude Pane e Yogurt alla frutta
VENERDÌ	Pasta integrale al pomodoro Bastoncini di salmone Insalata (Iceberg) Pane e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro e basilico Mozzarella Finocchi, insalata e olive Pane e frutta di stagione	Pasta all'ortolana Filetti di platessa o branzino gratinati/Bastoncini di totano Carote crude Pane e frutta di stagione	Crema di verdure e legumi con pasta Arrosto di tacchino alle erbe Patate arrosto Pane integrale Frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...)si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

MENÙ INVERNALE 5^a – 8^a settimana

GIORNO	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA	SETTIMANA SETTIMANA	OTTAVA SETTIMANA
LUNEDÌ	Lasagne al ragù di maiale Carote baby alla salvia Pane integrale Budino al cioccolato	Crema di verdure con crostini Brasato di vitellone Purè Pane e frutta di stagione	Ravioli di carne in brodo vegetale Rotolo di frittata (1/2 porzione) Patate arrosto Pane e frutta di stagione	Pasta integrale all'ortolana Polpette di lonza Fagiolini all'olio e aglio Pane integrale Frutta di stagione
MARTEDÌ	Risotto al grana Cotoletta di pollo Finocchi e mais Pane e frutta di stagione	Pasta alla crema di zucca Certosa o robiola Carote fresche crude Pane e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Filetto di platessa impanato Insalata iceberg Pane e frutta di stagione	Crema di verdure e legumi con pasta Spiedino di tacchino Patate arrosto Pane integrale Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Stracciatella e pastina in brodo vegetale Filetti di platessa o branzino gratinati Patate arrosto Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Prosciutto cotto e crudo Fagiolini all'olio Pane e frutta di stagione	Risotto alle erbe Saltimbocca di vitello alla romana Piselli alla salvia Pane e frutta di stagione	Pizza margherita Primo sale (1/2 porzione) Carote fresche crude Pane e Yogurt alla frutta Oppure Pasta al pomodoro Primo sale Carote fresche crude Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Pasta agli aromi Provolone dolce e mozzarella Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta pomodoro Tonno all'olio o polpette di tonno Lattuga e finocchi Pane e frutta di stagione	Pasta gratinata al forno Cosce di pollo o petto di pollo al forno Carote fresche crude Pane integrale e frutta di stagione	Risotto alla monzese Prosciutto crudo di Parma (1/2 porzione) Piselli alla salvia Pane e frutta di stagione
VENERDÌ	Tortelli al ragù vegetale Rotolo di frittata o frittata con ricotta Piselli al prosciutto Pane e frutta di stagione	Risotto al pomodoro Arrosto di tacchino all'arancia Spinaci al grana Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e fagioli Mozzarella (1/2 porzione) Finocchi crudi Pane Crostata di marmellata	Pasta olio aglio e prezzemolo oppure olio e grana Bocconcini dorati di merluzzo/ Nuggets Finocchi e lattuga Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle "Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

MENÙ ESTIVO 1^a – 4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Insalata di riso Pomodori Pane Gelato	Tortelli di magro al pomodoro Cotoletta di tacchino Zucchine fresche trifolate Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e basilico Polpette di vitellone Piselli in umido Pane e frutta di stagione	Lasagne al ragù di maiale Carote crude fresche Pane integrale Frutta di stagione Oppure Insalata di pasta Carote crude fresche Pane integrale Gelato
MARTEDÌ	Gnocchi sardi con zucchine fresche e prosciutto Rotolo di frittata o frittata con provola Cuori di carciofi a fettine con prezzemolo e aromi Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto e pomodoro Arrosto di lonza al latte Lattuga e trevisana Pane e frutta di stagione	Pasta fredda in insalata con olio, olive e pomodori freschi Asiago e provolone Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta ricotta e pomodorini freschi crudi Nuggets /bastoncini di totano/Filetti di platessa impanati Insalata Pane e frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta all'abruzzese Arrosto di vitello Lattuga e mais Pane integrale Frutta di stagione	Crema di verdure con crostini Anelli di totano in insalata con olio e prezzemolo Oppure anelli di calamari in umido Patate lesse Pane e frutta di stagione	Pasta ricotta, grana e basico Rotolo di frittata / Frittata con pancetta Fagiolini all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Crema di verdure e legumi con crostini Spiedino di tacchino Patate arrosto Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Crema di verdure e legumi con pasta Coscia di pollo Patate al forno Pane e frutta di stagione	Pizza mozzarella e prosciutto cotto Pomodori Pane Gelato Oppure Pasta al pomodoro Formaggio grana a scaglie Pomodori Pane e frutta di stagione	Pasta con melanzane fresche e pomodoro Polpette di tonno/ Tonno sgocciolato Lattuga Pane e frutta di stagione	Risotto alle zucchine fresche Caprese Pane e frutta di stagione
VENERDÌ	Pasta al pomodoro e basilico Cotoletta di pesce Insalata verde e pomodori Pane e frutta di stagione	Risotto con lo zafferano Wurstel di puro suino Carote baby al forno Pane e frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Scaloppe di pollo alla salvia Pomodori Pane integrale Frutta di stagione	Gnocchi al pesto e pomodoro Bresaola olio e limone o Prosciutto crudo di Parma Piselli al prezzemolo Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Per il periodo estivo è possibile richiesta dell'Ufficio Comunale competente, il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 18 a

MENÙ SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

MENU' INVERNALE PRIVO DI CARNI SUINE 1^a – 4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Crema di verdure e legumi con crostini Cosce di pollo Patate arrosto Pane integrale Frutta di stagione	Polenta e brasato di vitellone. Carote fresche crude Pane Torta alle mele	Pasta al ragù di pomodoro Tortino di verdure Pane integrale Fetta di crostata	Pasta al pomodoro Cotoletta di vitello Piselli alla salvia Pane Frutta di stagione
MARTEDÌ	Risotto alla zucca e rosmarino Formaggi misti Carote crude fresche Pane e frutta di stagione	Pasta agli aromi Lenticchie al pomodoro (razione intera) Pane integrale Frutta di stagione	Minestra con pasta e lenticchie Petto di pollo alla salvia e rosmarino Patate arrosto Pane e frutta di stagione	Pasta alle verdure Bocconcini di pesce dorati /Nuggets Lattuga Pane e frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta all'abruzzese senza pancetta Filetto di platessa al pomodoro Piselli agli aromi Pane e frutta di stagione	Minestrone di verdure con riso e orzo Cotoletta di pesce (non prefritta) Lattuga Pane e frutta di stagione	Tortelli di magro al burro e salvia Rotolo di frittata senza prosciutto o frittata al grana Finocchi crudi Pane e frutta di stagione	Risotto allo zafferano Mozzarella Fagiolini Pane integrale e frutta di stagione Oppure Pizza margherita Provolone dolce (1/2 porzione) Fagiolini Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Pasta tricolore alla besciamella Rotolo di frittata senza prosciutto o frittata al grana Sformato di spinaci Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto e fagiolini Bocconcini di tacchino al pomodoro Coste gratinate al forno con besciamella Pane e frutta di stagione	Risotto al pomodoro Certosa o robiola Fagiolini aglio e olio Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro Bresaola olio e limone Carote fresche crude Pane e frutta di stagione Oppure Piadina con certosa Carote fresche crude Pane e Yogurt alla frutta
VENERDÌ	Pasta integrale al pomodoro Bastoncini di salmone Insalata (Iceberg) Pane e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro e basilico Mozzarella Finocchi, insalata e olive Pane e frutta di stagione	Pasta all'ortolana Filetti di platessa o branzino gratinati/Bastoncini di totano Carote crude Pane e frutta di stagione	Crema di verdure e legumi con pasta Arrosto di tacchino alle erbe Patate arrosto Pane integrale Frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

MENU' INVERNALE PRIVO DI CARNI SUINE

5^a – 8^a settimana

GIORNO	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA	SETTIMANA SETTIMANA	OTTAVA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pomodoro Filetto di platessa dorato Carote baby alla salvia Pane integrale Budino al cioccolato	Crema di verdure con crostini Brasato di vitellone Purè Pane e frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Rotolo di frittata senza prosciutto Patate arrosto Pane e frutta di stagione	Pasta integrale all'ortolana Polpette vegetali Fagiolini all'olio e aglio Pane integrale Frutta di stagione
MARTEDÌ	Risotto al grana Cotoletta di pollo Finocchi e mais Pane e frutta di stagione	Pasta alla crema di zucca Certosa o robiola Carote fresche crude Pane e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Filetto di platessa impanato Insalata iceberg Pane e frutta di stagione	Crema di verdure e legumi con pasta Spiedino di tacchino Patate arrosto Pane integrale Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Stracciatella e pastina in brodo vegetale Filetti di platessa o branzino gratinati Patate arrosto Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Bresaola Fagiolini all'olio Pane e frutta di stagione	Risotto alle erbe Saltimbocca di vitello alla romana senza prosciutto Piselli alla salvia Pane e frutta di stagione	Pizza margherita Primo sale (1/2 porzione) Carote fresche crude Pane e Yogurt alla frutta Oppure Pasta al pomodoro Primo sale Carote fresche crude Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Pasta agli aromi Provolone dolce e mozzarella Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta pomodoro Tonno all'olio o polpette di tonno Lattuga e finocchi Pane e frutta di stagione	Pasta gratinata al forno Cosce di pollo o petto di pollo al forno Carote fresche crude Pane integrale e frutta di stagione	Risotto al grana Bresaola olio e limone Piselli alla salvia Pane e frutta di stagione
VENERDÌ	Tortelli al ragù vegetale Rotolo di frittata senza prosciutto o frittata con ricotta Piselli alla salvia Pane e frutta di stagione	Risotto al pomodoro Arrosto di tacchino all'arancia Spinaci al grana Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e fagioli Mozzarella (1/2 porzione) Finocchi crudi Pane Crostata di marmellata	Pasta olio aglio e prezzemolo oppure Pasta Olio e grana Bocconcini dorati di merluzzo oppure Nuggets Finocchi e lattuga Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle "Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

MENU' ESTIVO PRIVO DI CARNI SUINE 1^a – 4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Insalata di riso senza prosciutto Pomodori Pane Gelato	Tortelli di magro al pomodoro Cotoletta di tacchino Zucchine fresche trifolate Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e basilico Polpette di vitellone Piselli in umido Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata Carote crude fresche Pane integrale Frutta di stagione Oppure Insalata di pasta senza prosciutto Carote crude fresche Pane integrale Gelato
MARTEDÌ	Gnocchi sardi con zucchine fresche Rotolo di frittata senza prosciutto o frittata con provola Cuori di carciofi a fettine con prezzemolo e aromi Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto e pomodoro Frittata Lattuga e trevisana Pane e frutta di stagione	Pasta fredda in insalata con olio, olive e pomodori freschi Asiago e provolone Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta ricotta e pomodorini freschi crudi Nuggets o bastoncini di totano oppure Filetti di platessa impanati Insalata Pane e frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta olio, grana e prezzemolo Arrostato di vitello Lattuga e mais Pane integrale Frutta di stagione	Crema di verdure con crostini Anelli di totano in insalata con olio e prezzemolo oppure anelli di calamari in umido Patate lesse Pane e frutta di stagione	Pasta ricotta, grana e basico Rotolo di frittata Rotolo di frittata senza prosciutto / Frittata Fagiolini all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Crema di verdure e legumi con crostini Spiedino di tacchino Patate arrosto Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Crema di verdure e legumi con pasta Coscia di pollo Patate al forno Pane e frutta di stagione	Pizza margherita Pomodori Pane Gelato Oppure Pasta al pomodoro Formaggio grana a scaglie Pomodori Pane e frutta di stagione	Pasta con melanzane fresche e pomodoro Polpette di tonno/ Tonno sgocciolato Lattuga Pane e frutta di stagione	Risotto alle zucchine fresche Caprese (mozzarella e pomodori con origano) Pane e frutta di stagione
VENERDÌ	Pasta al pomodoro e basilico Cotoletta di pesce Insalata verde e pomodori Pane e frutta di stagione	Risotto con lo zafferano Filetto di platessa o branzino dorato Carote baby al forno Pane e frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Scaloppe di pollo alla salvia Pomodori Pane integrale Frutta di stagione	Gnocchi al pesto e pomodoro Bresaola olio e limone Piselli al prezzemolo Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Per il periodo estivo è possibile sostituire, su richiesta dell'Ufficio comunale competente, il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 18 b

MENÙ SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

MENU' INVERNALE PRIVO DI CARNI SUINE, BOVINE 1^a – 4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Crema di verdure e legumi con crostini Cosce di pollo Patate arrosto Pane integrale Frutta di stagione	Polenta e taleggio/caciotta Carote fresche crude Torta alle mele Oppure Pasta al pomodoro Frittata Carote fresche crude Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di pomodoro Tortino di verdure senza prosciutto Pane integrale Fetta di crostata	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Piselli alla salvia Pane Frutta di stagione
MARTEDÌ	Risotto alla zucca e rosmarino Formaggi misti Carote crude fresche Pane e frutta di stagione	Pasta agli aromi Lenticchie al pomodoro (razione intera) Pane integrale Frutta di stagione	Minestra con pasta e lenticchie Petto di pollo alla salvia e rosmarino Patate arrosto Pane e frutta di stagione	Pasta alle verdure Bocconcini di pesce dorati /Nuggets Lattuga Pane e frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta all'abruzzese senza pancetta Filetto di platessa al pomodoro Piselli agli aromi Pane e frutta di stagione	Minestrone di verdure con riso e orzo Cotoletta di pesce (non prefritta) Lattuga Pane e frutta di stagione	Tortelli di magro al burro e salvia Rotolo di frittata senza prosciutto o frittata al grana Finocchi crudi Pane e frutta di stagione	Risotto allo zafferano Mozzarella Fagiolini Pane integrale e frutta di stagione oppure Pizza margherita Provolone dolce (1/2 porzione) Fagiolini Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Pasta tricolore alla besciamella Rotolo di frittata senza prosciutto o frittata al grana Sformato di spinaci Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto e fagiolini Bocconcini di tacchino al pomodoro Coste gratinate al forno con besciamella Pane e frutta di stagione	Risotto al pomodoro Certosa o robiola Fagiolini aglio e olio Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata Carote fresche crude Pane e frutta di stagione Oppure Piadina con certosa Carote fresche crude Pane e Yogurt alla frutta
VENERDÌ	Pasta integrale al pomodoro Bastoncini di salmone Insalata (Iceberg) Pane e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro e basilico Mozzarella Finocchi, insalata e olive Pane e frutta di stagione	Pasta all'ortolana Filetti di platessa o branzino gratinati/Bastoncini di totano Carote crude Pane e frutta di stagione	Crema di verdure e legumi con pasta Arrosto di tacchino alle erbe Patate arrosto Pane integrale Frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

MENU' INVERNALE PRIVO DI CARNI SUINE, BOVINE 5^a – 8^a settimana

GIORNO	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA	SETTIMANA SETTIMANA	OTTAVA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pomodoro Filetto di platessa dorato Carote baby alla salvia Pane integrale Budino al cioccolato	Crema di verdure con crostini Cotoletta di pollo Purè Pane e frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Rotolo di frittata senza prosciutto Patate arrosto Pane e frutta di stagione	Pasta integrale all'ortolana Polpette vegetali Fagiolini all'olio e aglio Pane integrale Frutta di stagione
MARTEDÌ	Risotto al grana Cotoletta di pollo Finocchi e mais Pane e frutta di stagione	Pasta alla crema di zucca Certosa o robiola Carote fresche crude Pane e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Filetto di platessa impanato Insalata iceberg Pane e frutta di stagione	Crema di verdure e legumi con pasta Spiedino di tacchino Patate arrosto Pane integrale Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Stracciatella e pastina in brodo vegetale Filetti di platessa o branzino gratinati Patate arrosto Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata Fagiolini all'olio Pane e frutta di stagione	Risotto alle erbe Saltimbocca di tacchino alla romana senza prosciutto Piselli alla salvia Pane e frutta di stagione	Pizza margherita Primo sale (1/2 porzione) Carote fresche crude Pane e Yogurt alla frutta Oppure Pasta al pomodoro Primo sale Carote fresche crude Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Pasta agli aromi Provolone dolce e mozzarella Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta pomodoro Tonno all'olio o polpette di tonno Lattuga e finocchi Pane e frutta di stagione	Pasta gratinata al forno Cosce di pollo o petto di pollo al forno Carote fresche crude Pane integrale e frutta di stagione	Risotto al grana Frittata Piselli alla salvia Pane e frutta di stagione
VENERDÌ	Tortelli al ragù vegetale Rotolo di frittata senza prosciutto o frittata con ricotta Piselli alla salvia Pane e frutta di stagione	Risotto al pomodoro Arrosto di tacchino all'arancia Spinaci al grana Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e fagioli Mozzarella (1/2 porzione) Finocchi crudi Pane Crostata di marmellata	Pasta olio aglio e prezzemolo/olio e grana Bocconcini dorati di merluzzo/Nuggets Finocchi e lattuga Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Per il periodo estivo è possibile sostituire il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

MENU' ESTIVO PRIVO DI CARNI SUINE, BOVINE 1^a – 4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Insalata di riso senza prosciutto Pomodori Pane Gelato	Tortelli di magro al pomodoro Cotoletta di tacchino Zucchine fresche trifolate Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e basilico Polpette vegetali Piselli in umido Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata Carote crude fresche Pane integrale Frutta di stagione Oppure Insalata di pasta senza prosciutto Carote crude fresche Pane integrale Gelato
MARTEDÌ	Gnocchi sardi con zucchine fresche Rotolo di frittata senza prosciutto o frittata con provola Cuori di carciofi a fettine con prezzemolo e aromi Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto e pomodoro Frittata Lattuga e trevisana Pane e frutta di stagione	Pasta fredda in insalata con olio, olive e pomodori freschi Asiago e provolone Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta ricotta e pomodorini freschi crudi Nuggets o bastoncini di totano oppure Filetti di platessa impanati Insalata Pane e frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta olio, grana e prezzemolo Tacchino al pan grattato Lattuga e mais Pane integrale Frutta di stagione	Crema di verdure con crostini Anelli di totano in insalata con olio e prezzemolo oppure anelli di calamari in umido* Patate lesse Pane e frutta di stagione	Pasta ricotta, grana e basilico Rotolo di frittata Rotolo di frittata senza prosciutto / Frittata Fagiolini all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Crema di verdure e legumi con crostini Spiedino di tacchino Patate arrosto Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Crema di verdure e legumi con pasta Coscia di pollo Patate al forno Pane e frutta di stagione	Pizza margherita Pomodori Pane Gelato Oppure Pasta al pomodoro Formaggio grana a scaglie Pomodori Pane e frutta di stagione	Pasta con melanzane fresche e pomodoro Polpette di tonno/ Tonno sgocciolato Lattuga Pane e frutta di stagione	Risotto alle zucchine fresche Caprese (mozzarella e pomodori con origano) Pane e frutta di stagione
VENERDÌ	Pasta al pomodoro e basilico Cotoletta di pesce Insalata verde e pomodori Pane e frutta di stagione	Risotto con lo zafferano Filetto di platessa o branzino dorato Carote baby al forno Pane e frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Scaloppe di pollo alla salvia Pomodori Pane integrale Frutta di stagione	Gnocchi al pesto e pomodoro Tonno sgocciolato Piselli al prezzemolo Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Per il periodo estivo è possibile, su richiesta dell' Ufficio comunale competente, sostituire il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare

MENÙ SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

MENU' INVERNALE PRIVO DI CARNI SUINE, BOVINE, POLLAME

1^a – 4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Crema di verdure e legumi con crostini Hamburger vegetale Patate arrosto Pane integrale Frutta di stagione	Polenta e taleggio/caciotta Carote fresche crude Torta alle mele Oppure Pasta al pomodoro Frittata Carote fresche crude Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di pomodoro Tortino di verdure senza prosciutto Pane integrale Fetta di crostata	Pasta al pomodoro Farinata di ceci Piselli alla salvia Pane Frutta di stagione
MARTEDÌ	Risotto alla zucca e rosmarino Formaggi misti Carote crude fresche Pane e frutta di stagione	Pasta agli aromi Lenticchie al pomodoro (razione intera) Pane integrale Frutta di stagione	Minestra con pasta e lenticchie Scaglette di grana Patate arrosto Pane e frutta di stagione	Pasta alle verdure Bocconcini di pesce dorati /Nuggets Lattuga Pane e frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta all'abruzzese senza pancetta Filetto di platessa al pomodoro Piselli agli aromi Pane e frutta di stagione	Minestrone di verdure con riso e orzo Cotoletta di pesce (non prefritta) Lattuga Pane e frutta di stagione	Tortelli di magro al burro e salvia Rotolo di frittata senza prosciutto o frittata al grana Finocchi crudi Pane e frutta di stagione	Risotto allo zafferano Mozzarella Fagiolini Pane integrale e frutta di stagione Oppure Pizza margherita Provolone dolce (1/2 porzione) Fagiolini Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Pasta tricolore alla besciamella Rotolo di frittata senza prosciutto o frittata al grana Sformato di spinaci Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto e fagiolini Polpette vegetali Coste gratinate al forno con besciamella Pane e frutta di stagione	Risotto al pomodoro Certosa o robiola Fagiolini aglio e olio Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata Carote fresche crude Pane e frutta di stagione Oppure Piadina con certosa Carote fresche crude Pane e Yogurt alla frutta
VENERDÌ	Pasta integrale al pomodoro Bastoncini di salmone Insalata (Iceberg) Pane e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro e basilico Mozzarella Finocchi, insalata e olive Pane e frutta di stagione	Pasta all'ortolana Filetti di platessa o branzino gratinati/Bastoncini di totano Carote crude Pane e frutta di stagione	Crema di verdure e legumi con pasta Polpette vegetali Patate arrosto Pane integrale Frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...)si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

MENU' INVERNALE PRIVO DI CARNI SUINE, BOVINE, POLLAME

5^a – 8^a settimana

GIORNO	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA	SETTIMANA SETTIMANA	OTTAVA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pomodoro Filetto di platessa dorato Carote baby alla salvia Pane integrale Budino al cioccolato	Crema di verdure con crostini Polpette vegetali Purè Pane e frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Rotolo di frittata senza prosciutto Patate arrosto Pane e frutta di stagione	Pasta integrale all'ortolana Polpette vegetali Fagiolini all'olio e aglio Pane integrale Frutta di stagione
MARTEDÌ	Risotto al grana Hamburger vegetale Finocchi e mais Pane e frutta di stagione	Pasta alla crema di zucca Certosa o robiola Carote fresche crude Pane e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Filetto di platessa impanato Insalata iceberg Pane e frutta di stagione	Crema di verdure e legumi con pasta Farinata di ceci Patate arrosto Pane integrale Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Stracciatella e pastina in brodo vegetale Filetti di platessa o branzino gratinati Patate arrosto Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata Fagiolini all'olio Pane e frutta di stagione	Risotto alle erbe Hamburger vegetale Piselli alla salvia Pane e frutta di stagione	Pizza margherita Primo sale (1/2 porzione) Carote fresche crude Pane e Yogurt alla frutta Oppure Pasta al pomodoro Primo sale Carote fresche crude Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Pasta agli aromi Provolone dolce e mozzarella Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta pomodoro Tonno all'olio o polpette di tonno Lattuga e finocchi Pane e frutta di stagione	Pasta gratinata al forno Lenticchie saltate aglio olio e prezzemolo Carote fresche crude Pane integrale e frutta di stagione	Risotto al grana Frittata Piselli alla salvia Pane e frutta di stagione
VENERDÌ	Tortelli al ragù vegetale Rotolo di frittata senza prosciutto o frittata con ricotta Piselli alla salvia Pane e frutta di stagione	Risotto al pomodoro Hamburger vegetale Spinaci al grana Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e fagioli Mozzarella (1/2 porzione) Finocchi crudi Pane Crostata di marmellata	Pasta olio aglio e prezzemolo /olio e grana Bocconcini dorati di merluzzo /Nuggets Finocchi e lattuga Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle "Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

MENU' ESTIVO PRIVO DI CARNI SUINE, BOVINE, POLLAME 1^a – 4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Insalata di riso senza prosciutto Pomodori Pane Gelato	Tortelli di magro al pomodoro Farinata di ceci Zucchine fresche trifolate Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e basilico Polpette vegetali Piselli in umido Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata Carote crude fresche Pane integrale Frutta di stagione Oppure Insalata di pasta senza prosciutto Carote crude fresche Pane integrale Gelato
MARTEDÌ	Gnocchi sardi con zucchine fresche Rotolo di frittata senza prosciutto o frittata con provola Cuori di carciofi a fettine con prezzemolo e aromi Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto e pomodoro Frittata Lattuga e trevisana Pane e frutta di stagione	Pasta fredda in insalata con olio, olive e pomodori freschi Asiago e provolone Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta ricotta e pomodorini freschi crudi Nuggets o bastoncini di totano oppure Filetti di platessa impanati Insalata Pane e frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta olio, grana e prezzemolo Filetto di pesce al pan grattato Lattuga e mais Pane integrale Frutta di stagione	Crema di verdure con crostini Anelli di totano in insalata con olio e prezzemolo oppure anelli di calamari in umido* Patate lesse Pane e frutta di stagione	Pasta ricotta, grana e basico Rotolo di frittata Rotolo di frittata senza prosciutto / Frittata Fagiolini all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Crema di verdure e legumi con crostini Hamburger vegetale Patate arrosto Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Crema di verdure e legumi con pasta Hamburger vegetale Patate al forno Pane e frutta di stagione	Pizza margherita Pomodori Pane Gelato Oppure Pasta al pomodoro Formaggio grana a scaglie Pomodori Pane e frutta di stagione	Pasta con melanzane fresche e pomodoro Polpette di tonno/ Tonno sgocciolato Lattuga Pane e frutta di stagione	Risotto alle zucchine fresche Caprese (mozzarella e pomodori con origano) Pane e frutta di stagione
VENERDÌ	Pasta al pomodoro e basilico Cotoletta di pesce Insalata verde e pomodori Pane e frutta di stagione	Risotto con lo zafferano Filetto di platessa o branzino dorato Carote baby al forno Pane e frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Scagliette di grana Pomodori Pane integrale Frutta di stagione	Gnocchi al pesto e pomodoro Tonno sgocciolato Piselli al prezzemolo Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Per il periodo estivo è possibile sostituire, su richiesta dell'Ufficio comunale competente, il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



COMUNE DI
MONZA
Allegato 18 d

MENÙ SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

MENU' INVERNALE PRIVO DI CARNI E PESCE 1^a – 4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Crema di verdure e legumi con crostini Hamburger vegetale Patate arrosto Pane integrale Frutta di stagione	Polenta e taleggio/caciotta Carote fresche crude Torta alle mele Oppure Pasta al pomodoro Frittata . Carote fresche crude Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di pomodoro Tortino di verdure senza prosciutto Pane integrale Fetta di crostata	Pasta al pomodoro Farinata di ceci Piselli alla salvia Pane Frutta di stagione
MARTEDÌ	Risotto alla zucca e rosmarino Formaggi misti Carote crude fresche Pane e frutta di stagione	Pasta agli aromi Lenticchie al pomodoro (razione intera) Pane integrale Frutta di stagione	Minestra con pasta e lenticchie Scaglette di grana Patate arrosto Pane e frutta di stagione	Pasta alle verdure Hamburger vegetale Lattuga Pane e frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta all'abruzzese senza pancetta Farinata di ceci Piselli agli aromi Pane e frutta di stagione	Minestrone di verdure con riso e orzo Scaglette di grana Lattuga Pane e frutta di stagione	Tortelli di magro al burro e salvia Rotolo di frittata senza prosciutto o frittata al grana Finocchi crudi Pane e frutta di stagione	Risotto allo zafferano Mozzarella Fagiolini Pane integrale e frutta di stagione oppure Pizza margherita Provolone dolce (1/2 porzione) Fagiolini Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Pasta tricolore alla besciamella Rotolo di frittata senza prosciutto o frittata al grana Sformato di spinaci Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto e fagiolini Polpette vegetali Coste gratinate al forno con besciamella Pane e frutta di stagione	Risotto al pomodoro Certosa o robiola Fagiolini aglio e olio Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata Carote fresche crude Pane e frutta di stagione Oppure Piadina con certosa Carote fresche crude Pane e Yogurt alla frutta
VENERDÌ	Pasta integrale al pomodoro e lenticchie Insalata (Iceberg) Pane e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro e basilico Mozzarella Finocchi, insalata e olive Pane e frutta di stagione	Pasta all'ortolana Hamburger vegetale Carote crude Pane e frutta di stagione	Crema di verdure e legumi con pasta Polpette vegetali Patate arrosto Pane integrale Frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Per il periodo estivo è possibile sostituire il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

MENU' INVERNALE PRIVO DI CARNI E PESCE 5^a – 8^a settimana

GIORNO	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA	SETTIMA SETTIMANA	OTTAVA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta e lenticchie Carote baby alla salvia Pane integrale Budino al cioccolato	Crema di verdure con crostini Polpette vegetali Purè Pane e frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Rotolo di frittata senza prosciutto Patate arrosto Pane e frutta di stagione	Pasta integrale all'ortolana Polpette vegetali Fagiolini all'olio e aglio Pane integrale Frutta di stagione
MARTEDÌ	Risotto al grana Hamburger vegetale Finocchi e mais Pane e frutta di stagione	Pasta alla crema di zucca Certosa o robiola Carote fresche crude Pane e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Polpette vegetali Insalata iceberg Pane e frutta di stagione	Crema di verdure e legumi con pasta Farinata di ceci Patate arrosto Pane integrale Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Stracciatella e pastina in brodo vegetale Farinata di ceci Patate arrosto Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata Fagiolini all'olio Pane e frutta di stagione	Risotto alle erbe Hamburger vegetale Piselli alla salvia Pane e frutta di stagione	Pizza margherita Primo sale (1/2 porzione) Carote fresche crude Pane e Yogurt alla frutta Oppure Pasta al pomodoro Primo sale Carote fresche crude Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Pasta agli aromi Provolone dolce e mozzarella Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta e lenticchie Lattuga e finocchi Pane e frutta di stagione	Pasta gratinata al forno Lenticchie saltate aglio olio e prezzemolo Carote fresche crude Pane integrale e frutta di stagione	Risotto al grana Frittata Piselli alla salvia Pane e frutta di stagione
VENERDÌ	Tortelli al ragù vegetale Rotolo di frittata senza prosciutto o frittata con ricotta Piselli alla salvia Pane e frutta di stagione	Risotto al pomodoro Hamburger vegetale Spinaci al grana Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e fagioli Mozzarella (1/2 porzione) Finocchi crudi Pane Crostata di marmellata	Pasta olio aglio e prezzemolo oppure Pasta olio e grana Hamburger vegetale Finocchi e lattuga Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle "Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Per il periodo estivo è possibile sostituire il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

MENU' ESTIVO PRIVO DI CARNI E PESCE 1ª – 4ª settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Insalata di riso senza prosciutto Pomodori Pane Gelato	Tortelli di magro al pomodoro Farinata di ceci Zucchine fresche trifolate Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e basilico Polpette vegetali Piselli in umido Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata Carote crude fresche Pane integrale Frutta di stagione Oppure Insalata di pasta senza prosciutto Carote crude fresche Pane integrale Gelato
MARTEDÌ	Gnocchi sardi con zucchine fresche Rotolo di frittata senza prosciutto o frittata con provola Cuori di carciofi a fettine con prezzemolo e aromi Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto e pomodoro Frittata Lattuga e trevisana Pane e frutta di stagione	Pasta fredda in insalata con olio, olive e pomodori freschi Asiago e provolone Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta ricotta e pomodorini freschi crudi Grana a scagliette Insalata Pane e frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta olio, grana e prezzemolo Fagioli cannellini prezzemolati Lattuga e mais Pane integrale Frutta di stagione	Crema di verdure con crostini Hamburger vegetali Patate lesse Pane e frutta di stagione	Pasta ricotta, grana e basico Rotolo di frittata Rotolo di frittata senza prosciutto / Frittata Fagiolini all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Crema di verdure e legumi con crostini Hamburger vegetale Patate arrosto Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Crema di verdure e legumi con pasta Hamburger vegetale Patate al forno Pane e frutta di stagione	Pizza margherita Pomodori Pane Gelato Oppure Pasta al pomodoro Formaggio grana a scaglie Pomodori Pane e frutta di stagione	Pasta con melanzane fresche e pomodoro Hamburger vegetale Lattuga Pane e frutta di stagione	Risotto alle zucchine fresche Caprese (mozzarella e pomodori con origano) Pane e frutta di stagione
VENERDÌ	Pasta al pomodoro e basilico Formaggio Insalata verde e pomodori Pane e frutta di stagione	Risotto con lo zafferano Lenticchie in umido Carote baby al forno Pane e frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Scagliette di grana Pomodori Pane integrale Frutta di stagione	Gnocchi al pesto e pomodoro Farinata di ceci Piselli al prezzemolo Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Per il periodo estivo è possibile sostituire, su richiesta dell'Ufficio comunale competente, il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 18 e

MENÙ SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

MENÙ INVERNALE VEGANO

1^a – 4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Crema di verdure e legumi con crostini Hamburger vegetale Patate arrosto Pane integrale Frutta di stagione	Polenta e spezzatino di soia al pomodoro. Carote fresche crude Pane Budino di soia	Pasta all'olio e piselli Bocconcini di tofu Erbette all'olio Pane integrale Crostatina vegana	Pasta al pomodoro Seitan impanato Piselli alla salvia Pane Frutta di stagione
MARTEDÌ	Risotto alla zucca e rosmarino senza grana e burro Tofu al prezzemolo e olio Carote crude fresche Pane e frutta di stagione	Pasta all'olio Wurstel di seitan Lenticchie al pomodoro (1/2 razione) Pane integrale Frutta di stagione	Minestra con pasta e lenticchie Bistecca di soia Patate arrosto Frutta di stagione	Pasta alle verdure Bocconcini di soia Lattuga Pane Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta olio e prezzemolo Bocconcini di soia al pomodoro Piselli agli aromi Pane e frutta di stagione	Minestrone di verdure con riso e orzo Seitan impanato Lattuga Pane e frutta di stagione	Pasta all'olio Farinata di ceci Finocchi crudi Pane e frutta di stagione	Risotto allo zafferano senza grana e burro Tofu aromatizzato Fagiolini Pane integrale e frutta oppure Pizza pomodoro, aglio e origano Tofu aromatizzato Fagiolini Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Pasta tricolore alla besciamella di soia Farinata di ceci Spinaci all'olio Pane e frutta di stagione	Pasta olio, basilico e pinoli e fagiolini Bocconcini di soia al pomodoro Coste gratinate al forno con besciamella di soia Pane e frutta di stagione	Risotto al pomodoro senza grana e burro Tofu al prezzemolo Fagiolini aglio e olio Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro Wurstel di seitan Carote fresche crude Pane e frutta di stagione
VENERDÌ	Pasta integrale al pomodoro Seitan impanato Insalata (Iceberg) Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Tofu aromatizzato Finocchi, insalata e olive Pane e frutta di stagione	Pasta all'ortolana Hamburger vegetale Carote crude Pane e frutta di stagione	Crema di verdure e legumi con pasta Polpette vegetali Patate arrosto Pane integrale Frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Per il periodo estivo è possibile sostituire il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

MENÙ INVERNALE VEGANO 5^a – 8^a settimana

GIORNO	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA	SETTIMA SETTIMANA	OTTAVA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta e lenticchie Carote baby alla salvia Pane integrale Budino di soia al cioccolato	Crema di verdure con crostini Bocconcini di soia al pomodoro Purè Pane e frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Farinata di ceci Patate arrosto Pane e frutta di stagione	Pasta integrale all'ortolana Polpette vegetali Fagiolini all'olio e aglio Pane integrale Frutta di stagione
MARTEDÌ	Riso all'olio e piselli Seitan impanato Finocchi e mais Pane e frutta di stagione	Pasta alla crema di zucca (zucca e panna di soia) Tofu al prezzemolo e olio Carote fresche crude Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro Seitan impanato Insalata iceberg Pane e frutta di stagione	Crema di verdure e legumi con pasta Bistecca di soia Patate arrosto Pane integrale Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pastina in brodo vegetale Bistecca di soia Patate arrosto Pane e frutta di stagione	Pasta olio, basilico e pinoli Wurstel di seitan Fagiolini all'olio Pane e frutta di stagione	Risotto alle erbe Hamburger vegetale Piselli alla salvia Pane e frutta di stagione	Pizza al pomodoro e origano Tofu all'olio Carote fresche crude Pane e Yogurt di soia alla frutta Oppure Pasta al pomodoro Tofu all'olio Carote fresche crude Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Pasta alla panna di soia e basilico Tofu aromatizzato Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta pomodoro Polpette vegetali Lattuga e finocchi Pane e frutta di stagione	Pasta con besciamella di soia gratinata al forno Tofu impanato Carote fresche crude Pane integrale e frutta di stagione	Riso all'olio Wurstel di seitan Pane e frutta di stagione
VENEDÌ	Pasta al ragù vegetale Farinata di ceci Piselli Pane e frutta di stagione	Risotto al pomodoro senza burro e grana Hamburger vegetale Spinaci all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e fagioli Finocchi crudi Pane Budino di soia	Pasta e ceci Finocchi e lattuga Pane e frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



MENÙ SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

MENÙ ESTIVO VEGANO

1^a – 4^a settimana

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Insalata di riso (piselli, carote, mais, olive, capperi, tofu) Pomodori Pane Gelato di soia	Pasta al pomodoro Seitan impanato Zucchine fresche trifolate Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e basilico Polpette vegetali Piselli in umido Pane e frutta di stagione	Pasta e lenticchie Carote crude fresche Pane integrale Frutta di stagione Oppure Insalata di pasta (piselli, carote, mais, olive, capperi, tofu) Carote crude fresche Pane integrale Gelato di soia
MARTEDÌ	Gnocchetti sardi con zucchine fresche Farinata di ceci Cuori di carciofi a fettine con prezzemolo e aromi Pane e frutta di stagione	Pasta olio, basilico e pinoli e pomodoro Fagioli prezzemolati in insalata Lattuga e trevisana Pane e frutta di stagione	Pasta fredda in insalata con olio, olive e pomodori freschi Tofu alle erbe Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta panna di soia, e pomodorini freschi crudi Bocconcini di soia al pomodoro Insalata Pane e frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta olio e prezzemolo Bistecca di soia Lattuga e mais Pane integrale Frutta di stagione	Crema di verdure con crostini Bistecca di soia Patate lesse Pane e frutta di stagione	Pasta alla panna di soia e basilico Farinata di ceci Fagiolini all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Crema di verdure e legumi con crostini Hamburger vegetale Patate arrosto Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Crema di verdure e legumi con pasta Hamburger vegetale Patate al forno Pane e frutta di stagione	Pizza al pomodoro, e origano Tofu Pomodori Pane Gelato di soia Oppure Pasta al pomodoro Tofu Pomodori Pane e frutta di stagione	Pasta con melanzane fresche e pomodoro Hamburger vegetale Lattuga Pane e frutta di stagione	Risotto alle zucchine fresche Caprese (Tofu e pomodori con origano) Pane e frutta di stagione
VENERDÌ	Pasta al pomodoro e basilico Seitan impanato Insalata verde e pomodori Pane e frutta di stagione	Risotto con lo zafferano senza burro e grana Wurstel di seitan Carote baby all'olio Pane e frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Bistecca di soia Pomodori Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pesto e pomodoro Wurstel di seitan Piselli al prezzemolo Pane e frutta di stagione

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).
-Per il periodo estivo, su richiesta dell'Ufficio Comunale competente, è possibile sostituire il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare



Allegato 19

MENÙ CENTRI ESTIVI

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Insalata di riso o di pasta Polpette di ricotta (1/2 porzione) Pomodori Pane Gelato	Risotto con lo zafferano Wurstel di puro suino Carote baby al forno Pane e frutta di stagione	Pasta ricotta, grana e basico Rotolo di frittata / frittata con pancetta fagiolini all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Risotto alle zucchine fresche Caprese Pane e frutta di stagione
MARTEDÌ	Gnocchi sardi con zucchine fresche e prosciutto Rotolo di frittata o frittata con mozzarella Cuori di carciofi a fettine con prezzemolo e aromi Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto e pomodorini freschi Arrosto di lonza al latte Lattuga e trevisana Pane e frutta di stagione	Pasta fredda in insalata con olio, olive e pomodori freschi Asiago e provolone Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta ricotta e pomodorini freschi crudi Nuggets o bastoncini di totano oppure Filetti di platessa impanati Insalata Pane e frutta di stagione
	Pasta all'abruzzese Arrosto di vitello Lattuga e mais Pane integrale Frutta di stagione	Crema di verdure con pasta Anelli di totano in insalata con olio e prezzemolo oppure anelli di calamari in umido Patate lesse Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e basilico Polpette di vitellone Piselli in umido Pane e frutta di stagione	Crema di zucchine con crostini arrosto di tacchino Patate arrosto Pane e frutta di stagione
	Crema di piselli con crostini Petto di pollo tonnato Patate al prezzemolo Pane e frutta di stagione	Pizza mozzarella e prosciutto cotto Pomodori Pane Gelato Oppure Pasta al pomodoro Formaggio grana a scaglie Pomodori Pane e frutta di stagione	Pasta con melanzane fresche e pomodoro Polpette di tonno/Tonno sgocciolato Lattuga Pane e frutta di stagione	Lasagne al ragù di maiale Carote crude fresche Pane integrale Frutta di stagione Oppure Insalata di pasta Carote crude fresche Tortino di verdure (1/2 porzione) Pane integrale Gelato
VENERDÌ	Pasta al pomodoro e olive Cotoletta di pesce Insalata verde e pomodori Pane e frutta di stagione	Tortelli di magro al pomodoro cotoletta di tacchino Zucchine fresche trifolate Pane integrale Frutta di stagione	Minestra estiva con farro o orzo Cosce di pollo Pomodori Pane integrale Frutta di stagione	Gnocchi al pesto e pomodoro Bresaola olio e limone o Prosciutto crudo di Parma (pr. cotto per sdi) Piselli al prezzemolo Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

- .NB
- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione)
 - Il primo piatto in brodo può essere sostituito, su richiesta dell'Ufficio Comunale competente da un primo piatto asciutto.
 - Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) sarà l'Ufficio Comunale competente a decidere quale dei due menù applicare in funzione del gradimento dell'utenza



MERENDE

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	GELATO	YOGURT ALLA FRUTTA E FRUTTA DI STAGIONE	TORTA ALLE MELE E TÈ	CROSTATA ALLA MARMELLATA E TÈ
M A R	TORTA ALLO YOGURT E TÈ	MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	FOCACCIA DOLCE E TÈ	YOGURT ALLA FRUTTA E FRUTTA DI STAGIONE
M E R	BUDINO E TÈ	PANE, CIOCCOLATO E TÈ	GELATO	MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
G I O	YOGURT ALLA FRUTTA E FRUTTA DI STAGIONE	CROSTATA ALLA MARMELLATA E TÈ	LATTE E BISCOTTI O LATTE E CEREALI	GELATO
V E N	PANE, CIOCCOLATO E TÈ	GELATO	YOGURT ALLA FRUTTA E FRUTTA DI STAGIONE	FOCACCIA DOLCE E TÈ

COLAZIONI

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti	Latte cacao e biscotti



Allegato 19a

MENU' CENTRI ESTIVI

MENU' PRIVO DI CARNI SUINE

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Insalata di riso o di pasta senza prosciutto Polpette di ricotta (1/2 porzione) Pomodori Pane Gelato	Risotto con lo zafferano Filetto di platessa o branzino dorato Carote baby al forno Pane e frutta di stagione	Pasta ricotta, grana e basilico Rotolo di frittata senza prosciutto / Frittata Fagiolini all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Risotto alle zucchine fresche Caprese (mozzarella e pomodori con origano) Pane e frutta di stagione
MARTEDÌ	Gnocchi sardi con zucchine fresche Rotolo di frittata senza prosciutto o frittata con mozzarella Cuori di carciofi a fettine con prezzemolo e aromi Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto e pomodorini freschi Frittata Lattuga e trevisana Pane e frutta di stagione	Pasta fredda in insalata con olio, olive e pomodori freschi Asiago e provolone Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta ricotta e pomodorini freschi crudi Nuggets o bastoncini di totano oppure Filetti di platessa impanati Insalata Pane e frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta olio, grana e prezzemolo Arrosto di vitello Lattuga e mais Pane integrale Frutta di stagione	Crema di verdure con pasta Anelli di totano in insalata con olio e prezzemolo oppure anelli di calamari in umido* Patate lesse Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e basilico Polpette di vitellone Piselli in umido Pane e frutta di stagione	Crema di zucchine con crostini Arrosto di tacchino Patate arrosto Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Crema di piselli con crostini Petto di pollo tonnato Patate al prezzemolo Pane e frutta di stagione	Pizza margherita Bresaola (1/2 porzione) Pomodori Pane Gelato Oppure Pasta al pomodoro Formaggio grana a scaglie Pomodori Pane e frutta di stagione	Pasta con melanzane fresche e pomodoro Polpette di tonno/ Tonno sgocciolato Lattuga Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata Carote crude fresche Pane integrale Frutta di stagione Oppure Insalata di pasta senza prosciutto Tortino di verdure (1/2 porzione) Carote crude fresche Pane integrale Gelato
VENERDÌ	Pasta al pomodoro e olive Cotoletta di pesce Insalata verde e pomodori Pane e frutta di stagione	Tortelli di magro al pomodoro Cotoletta di tacchino Zucchine fresche trifolate Pane integrale Frutta di stagione	Minestra estiva con orzo o farro Cosce di pollo Pomodori Pane integrale Frutta di stagione	Gnocchi al pesto e pomodoro Bresaola olio e limone Piselli al prezzemolo Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

.NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione)
- Il primo piatto in brodo può essere sostituito, su richiesta dell'Ufficio Comunale competente da un primo piatto asciutto.
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) sarà l'Ufficio Comunale competente a decidere quale dei due menù applicare in funzione del gradimento dell'utenza



Allegato 19b

MENU' CENTRO ESTIVO

MENU' PRIVO DI CARNI SUINE, BOVINE

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Insalata di riso o di pasta senza prosciutto Polpette di ricotta (1/2 porzione) Pomodori Pane Gelato	Risotto con lo zafferano Filetto di platessa o branzino dorato Carote baby al forno Pane e frutta di stagione	Pasta ricotta, grana e basilico Rotolo di frittata senza prosciutto / Frittata Fagiolini all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Risotto alle zucchine fresche Caprese Pane e frutta di stagione
MARTEDÌ	Gnocchi sardi con zucchine fresche Rotolo di frittata senza prosciutto o frittata con mozzarella Cuori di carciofi a fettine con prezzemolo e aromi Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto e pomodorini freschi Frittata Lattuga e trevisana Pane e frutta di stagione	Pasta fredda in insalata con olio, olive e pomodori freschi Asiago e provolone Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta ricotta e pomodorini freschi crudi Nuggets o bastoncini di totano oppure Filetti di platessa impanati Insalata Pane e frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta olio, grana e prezzemolo Tacchino al pan grattato Lattuga e mais Pane integrale Frutta di stagione	Crema di verdure con pasta Anelli di totano in insalata con olio e prezzemolo oppure anelli di calamari in umido* Patate lesse Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e basilico Polpette vegetali Piselli in umido Pane e frutta di stagione	Crema di zucchine con crostini Arrosto di tacchino Patate arrosto Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Crema di piselli con crostini Petto di pollo tonnato Patate al prezzemolo Pane e frutta di stagione	Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Pomodori Pane Gelato Oppure Pasta al pomodoro Formaggio grana a scaglie Pomodori Pane e frutta di stagione	Pasta con melanzane fresche e pomodoro Polpette di tonno/ Tonno sgocciolato Lattuga Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata Carote crude fresche Pane integrale Frutta di stagione Oppure Insalata di pasta senza prosciutto Tortino di verdure (1/2 porzione) Carote crude fresche Pane integrale Gelato
VENERDÌ	Pasta al pomodoro e olive Cotoletta di pesce Insalata verde e pomodori Pane e frutta di stagione	Tortelli di magro al pomodoro Cotoletta di tacchino Zucchine fresche trifolate Pane integrale Frutta di stagione	Minestra estiva con orzo o farro Cosce di pollo Pomodori Pane integrale Frutta di stagione	Gnocchi al pesto e pomodoro Tonno sgocciolato Piselli al prezzemolo Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione)
- Il primo piatto in brodo può essere sostituito, su richiesta dell'Ufficio Comunale competente da un primo piatto asciutto.
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) sarà l'Ufficio Comunale competente a decidere quale dei due menù applicare in funzione del gradimento dell'utenza



COMUNE DI
MONZA

Allegato 19 c

MENU' CENTRI ESTIVI

MENU' PRIVO DI CARNI SUINE, BOVINE, POLLAME

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Insalata di riso o di pasta senza prosciutto Polpette di ricotta (1/2 porzione) Pomodori Pane Gelato	Risotto con lo zafferano Filetto di platessa o branzino dorato Carote baby al forno Pane e frutta di stagione	Pasta ricotta, grana e basilico Rotolo di frittata senza prosciutto / Frittata Fagiolini all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Risotto alle zucchine fresche Caprese (mozzarella e pomodori con origano) Pane e frutta di stagione
MARTEDÌ	Gnocchi sardi con zucchine fresche Rotolo di frittata senza prosciutto o frittata con mozzarella Cuori di carciofi a fettine con prezzemolo e aromi Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto pomodorini freschi Frittata Lattuga e trevisana Pane e frutta di stagione	Pasta fredda in insalata con olio, olive e pomodori freschi Asiago e provolone Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta ricotta e pomodorini freschi crudi Nuggets o bastoncini di totano oppure Filetti di platessa impanati Insalata Pane e frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta olio, grana e prezzemolo Filetto di pesce al pan grattato Lattuga e mais Pane integrale Frutta di stagione	Crema di verdure con pasta Anelli di totano in insalata con olio e prezzemolo oppure anelli di calamari in umido* Patate lesse Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e basilico Polpette vegetali Piselli in umido Pane e frutta di stagione	C Crema di zucchine con crostini Hamburger vegetale Patate arrosto Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Crema di piselli con crostini Hamburger vegetale Patate al prezzemolo Pane e frutta di stagione	Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Pomodori Pane Gelato Oppure Pasta al pomodoro Formaggio grana a scaglie Pomodori Pane e frutta di stagione	Pasta con melanzane fresche e pomodoro Polpette di tonno/ Tonno sgocciolato Lattuga Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata Carote crude fresche Pane integrale Frutta di stagione Oppure Insalata di pasta senza prosciutto Tortino di verdure (1/2 porzione) Carote crude fresche Pane integrale Gelato
VENERDÌ	Pasta al pomodoro e olive Cotoletta di pesce Insalata verde e pomodori Pane e frutta di stagione	Tortelli di magro al pomodoro Farinata di ceci Zucchine fresche trifolate Pane integrale Frutta di stagione	Minestra estiva con orzo o farro Scagliette di grana Pomodori Pane integrale Frutta di stagione	Gnocchi al pesto e pomodoro Tonno sgocciolato Piselli al prezzemolo Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione)
- Il primo piatto in brodo può essere sostituito, su richiesta dell'Ufficio Comunale competente da un primo piatto asciutto.
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) sarà l'Ufficio Comunale competente a decidere quale dei due menù applicare in funzione del gradimento dell'utenza



MENU' CENTRI ESTIVI

MENU' PRIVO DI CARNI SUINE, BOVINE, POLLAME E PESCE

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Insalata di riso o di pasta senza prosciutto Polpette di ricotta (1/2 porzione) Pomodori Pane Gelato	Risotto con lo zafferano Lenticchie in umido Carote baby al forno Pane e frutta di stagione	Pasta ricotta, grana e basilico Rotolo di frittata senza prosciutto/ Frittata Fagiolini all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Risotto alle zucchine fresche Caprese Pane e frutta di stagione
MARTEDÌ	Gnocchi sardi con zucchine fresche Rotolo di frittata senza prosciutto o frittata con mozzarella Cuori di carciofi a fettine con prezzemolo e aromi Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto e pomodorini freschi Frittata Lattuga e trevisana Pane e frutta di stagione	Pasta fredda in insalata con olio, olive e pomodori freschi Asiago e provolone Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta ricotta e pomodorini freschi crudi Grana a scaglette Insalata Pane e frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta olio, grana e prezzemolo Fagioli cannellini prezzemolati Lattuga e mais Pane integrale Frutta di stagione	Crema di verdure con pasta Hamburger vegetali Patate lesse Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e basilico Polpette vegetali Piselli in umido Pane e frutta di stagione	Crema di zucchine con crostini Hamburger vegetale Patate arrosto Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Crema di piselli con crostini Hamburger vegetale Patate al prezzemolo Pane e frutta di stagione	Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Pomodori Pane Gelato Oppure Pasta al pomodoro Formaggio grana a scaglie Pomodori Pane e frutta di stagione	Pasta con melanzane fresche e pomodoro Hamburger vegetale Lattuga Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata Carote crude fresche Pane integrale Frutta di stagione Oppure Insalata di pasta senza prosciutto Tortino di verdure (1/2 porzione) Carote crude fresche Pane integrale Gelato
VENERDÌ	Pasta al pomodoro e olive Formaggio Insalata verde e pomodori Pane e frutta di stagione	Tortelli di magro al pomodoro Farinata di ceci Zucchine fresche trifolate Pane integrale Frutta di stagione	Minestra estiva con orzo o farro Scaglette di grana Pomodori Pane integrale Frutta di stagione	Gnocchi al pesto e pomodoro Farinata di ceci Piselli al prezzemolo Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle "Linee guida 2012 per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

NB

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione)
- Il primo piatto in brodo può essere sostituito, su richiesta dell'Ufficio Comunale competente da un primo piatto asciutto.
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) sarà l'Ufficio Comunale competente a decidere quale dei due menù applicare in funzione del gradimento dell'utenza



Allegato 19 e

MENU' CENTRI ESTIVI

MENÙ VEGANO

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Insalata di riso o di pasta (piselli, carote, mais, olive, capperi, tofu) Pomodori Pane Gelato di soia	Risotto con lo zafferano senza burro e grana Wurstel di seitan Carote baby all'olio Pane e frutta di stagione	Pasta alla panna di soia e basilico Farinata di ceci Fagiolini all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Risotto alle zucchine fresche Tofu e pomodori con origano Pane e frutta di stagione
MARTEDÌ	Gnocchetti sardi con zucchine fresche Farinata di ceci Cuori di carciofi a fettine con prezzemolo e aromi Pane e frutta di stagione	Pasta olio, basilico e pinoli e pomodorini freschi Fagioli prezzemolati in insalata Lattuga e trevisana Pane e frutta di stagione	Pasta fredda in insalata con olio, olive e pomodori freschi Tofu alle erbe Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta panna di soia, e pomodorini freschi crudi Bocconcini di soia al pomodoro Insalata Pane e frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta olio e prezzemolo Bistecca di soia Lattuga e mais Pane integrale Frutta di stagione	Crema di verdure con pasta Bistecca di soia Patate lesse Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e basilico Polpette vegetali Piselli in umido Pane e frutta di stagione	Crema di zucchine con crostini Hamburger vegetale Patate arrosto Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Crema di piselli con crostini Hamburger vegetale Patate al prezzemolo Pane e frutta di stagione	Pizza al pomodoro, e origano Tofu Pomodori Pane Gelato di soia Oppure Pasta al pomodoro Tofu Pomodori Pane e frutta di stagione	Pasta con melanzane fresche e pomodoro Hamburger vegetale Lattuga Pane e frutta di stagione	Pasta e lenticchie Carote crude fresche Pane integrale Frutta di stagione Oppure Insalata di pasta (piselli, carote, mais, olive, capperi, tofu) Carote crude fresche Pane integrale Gelato di soia
VENERDÌ	Pasta al pomodoro e olive Seitan impanato Insalata verde e pomodori Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro Seitan impanato Zucchine fresche trifolate Pane integrale Frutta di stagione	Minestra estiva con orzo o farro Bistecca di soia Pomodori Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pesto e pomodoro Wurstel di seitan Piselli al prezzemolo Pane e frutta di stagione

NB:

- La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione)
- Il primo piatto in brodo può essere sostituito, su richiesta dell'Ufficio Comunale competente da un primo piatto asciutto.
- Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...) sarà l'Ufficio Comunale competente a decidere quale dei due menù applicare in funzione del gradimento dell'utenza



MENU' CENTRI ESTIVI

MENU' VEGANO - MERENDE

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	GELATO DI SOIA	YOGURT DI SOIA ALLA FRUTTA E FRUTTA DI STAGIONE	BUDINO DI SOIA E TÈ	CROSTATA VEGANA
M A R	FRUTTA DI STAGIONE	MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	FOCACCIA SALATA E TÈ	YOGURT DI SOIA ALLA FRUTTA E FRUTTA DI STAGIONE
M E R	BUDINO DI SOIA E TÈ	PANE, CIOCCOLATO VEGANO E TÈ	GELATO DI SOIA	MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
G I O	YOGURT DI SOIA ALLA FRUTTA E FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	LATTE DI SOIA, CACAO E BISCOTTI VEGANI	GELATO DI SOIA
V E N	PANE, CIOCCOLATO VEGANO E TÈ	GELATO DI SOIA	YOGURT DI SOIA ALLA FRUTTA E FRUTTA DI STAGIONE	FOCACCIA SALATA E TÈ

MENU' VEGANO - COLAZIONI

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
LATTE DI SOIA, CACAO E BISCOTTI VEGANI	LATTE DI SOIA, CACAO E BISCOTTI VEGANI	LATTE DI SOIA, CACAO E BISCOTTI VEGANI	LATTE DI SOIA, CACAO E BISCOTTI VEGANI	LATTE DI SOIA, CACAO E BISCOTTI VEGANI