



MENÙ SCUOLE PRIMARIE (PASTO TRASPORTATO DA MODIGLIANI) E SDI MODIGLIANI – A.S. 2018/2019

MENÙ INVERNALE

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 e con zucchine Bresaola olio e limone Fagiolini saltati all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Tortiglioni con salsa allo yogurt o 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 al pomodoro e basilico 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 al ragù vegetale Arrosto di lonza al latte Piselli alla salvia Pane integrale e frutta di stagione	Minestrone di verdure con lenticchie orzo o riso Polpette di vitellone Carote baby al forno Pane Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Bocconcini di pesce impanati (non prefritti) o filetti di branzino olio e limone Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Pizza Margherita Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale, budino oppure Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale e frutta di stagione	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Polpette di tonno o merluzzo o anelli di totano al forno Spinaci al grana Pane Frutta di stagione	Gnocchi al ragù di verdure Rotolo di frittata (frittata o uovo sodo sdi) Insalata lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso al grana Polpette di lonza Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Passato di verdure e ceci con pasta integrale Petto di pollo al pan grattato e origano Patate al forno Pane e frutta di stagione	Pasta integrale all'amatriciana Petto di tacchino impanato Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta e fagioli (asciutta) Mozzarella (1/2 porzione) Coste al forno Pane Frutta di stagione oppure Pizza Margherita Coste al forno Finocchi con besciamella gratinati Pane integrale, Fetta di crostata	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 pizzaiola Patate al forno Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle "Linee guida 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 (PASTO TRASPORTATO DA MODIGLIANI) E SDI MODIGLIANI – A.S. 2018/2019

MENÙ INVERNALE

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta all'amatriciana Rotolo di frittata (frittata o uovo sodo sdi) Piselli agli aromi Pane e frutta di stagione	Tortellini di magro al pomodoro Anelli di totano al forno Zucchine trifolate 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 Lonza alla pizzaiola o arrosto di lonza al forno Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Medaglioni di vitello alle erbe Insalata verde e verza Pane Frutta di stagione	Pizza Margherita Finocchi crudi Pane Crostata oppure Penne al tonno e pomodoro Filetini di merluzzo dorati o bocconcini di pesce al pangrattato 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 mimosa Filetti di pesce dorati Spinaci al grana Pane e frutta di stagione Oppure Pizza margherita Spinaci al grana Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pesto di zucchine Cosce di pollo/Petto di pollo Piselli alla salvia Pane Frutta di stagione	Minestra di pasta integrale e lenticchie Primo sale o robiola Patate arrosto Pane e 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 Crescenza Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta olio e grana Cotoletta di mare (non prefritta) Lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso allo zafferano Bocconcini di tacchino olive e pomodoro Piselli agli aromi Pane Frutta di stagione
Venerdì	Risotto al pomodoro Polpette di pesce o anelli di totano al forno Lattuga e carote Julienne Pane Frutta di stagione	Pasta agli aromi Arrosto tacchino alle erbe Finocchi crudi , olive, insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Rotolo di frittata (frittata o uovo sodo sdi) Erbe brasate al pangrattato Pane Frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette di lonza Insalata iceberg Pane Frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 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 (PASTO TRASPORTATO DA MODIGLIANI) E SDI MODIGLIANI – A.S. 2018/2019

MENÙ ESTIVO

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 e frutta di stagione oppure Insalata di farro, mozzarelline, pomodorini e basilico, insalata verde e noci, pane integrale e frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche e basilico Caprese Pomodori e olive Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Tonno sgocciolato/ Polpette di tonno Pomodori Pane integrale/comune 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 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 Scaloppine di lonza alla salvia Melanzane fresche o surgelate al forno con origano Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Polpette di vitellone 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 di vitellone Fagiolini all'olio Pane integrale/comune e frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Rotolo di frittata (frittata o uovo sodo sdi) Insalata mista Pane e frutta di stagione	Lasagne di magro Fagiolini all'olio Pane e Gelato oppure Pasta tricolore allo speck Mozzarella o formaggio fresco Fagiolini all'olio Pane e frutta di stagione
GIOVEDÌ	Riso al grana Arrosto di lonza al latte Zucchine fresche al basilico Pane integrale/comune Frutta di stagione	Pennette al pomodoro e pesto 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 integrale/comune 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 oppure Pizza Margherita Fagiolini all'olio Pane e Gelato
VENERDÌ	Tortelli di magro al burro e salvia Bastoncini di totano o cuoricini di pesce Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pasta integrale e zucchine Tonno o polpette di tonno Pomodori Pane e frutta di stagione	Pasta integrale all'amatriciana Petto di pollo al pan grattato e origano Lattuga Pane Pane e frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con orzo o riso Tacchino arrosto alle erbe Zucchine fresche al pomodoro Pane e frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle " Linee guida 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 – A.S. 2018/2019

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

Merende scuola dell'infanzia Modigliani –periodo estivo – A.S. 2018/2019

	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	Gelato	Yogurt alla frutta e frutta di stagione
M E R	Yogurt alla frutta e frutta di stagione	Latte e biscotti	Focaccia dolce e tè	Gelato
G I O	Gelato	Crostata alla marmellata e tè	Latte e biscotti o latte e cereali	Macedonia di frutta fresca
V E N	Pane, cioccolato e tè	Gelato	Yogurt alla frutta	Latte e biscotti

Colazioni scuola dell'infanzia – A.S. 2018/2019

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