



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 scaglie 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 pizzaiola 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 erbette 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 Filetini 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 Polpettine 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 pizzaioia 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 Polpettine 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 bisì 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



Allegato 17

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