



MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE – A.S. 2020/2021

MENU' INVERNALE

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 erbe o con zucchine 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 Scaloppine di vitello Insalata (Iceberg) Pane Frutta di stagione	Farfalle al ragù vegetale (fusilli per il trasportato) Arrosto di lonza al latte Piselli alla salvia Pane integrale /comune Frutta di stagione	Minestrone di verdure con orzo o riso Hamburger di vitellone Carote baby al forno 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 o finocchi crudi, insalata e carote Pane integrale /comune Frutta di stagione oppure Pizza Margherita ½ razione Prosciutto cotto Finocchi crudi, insalata e carote Pane integrale , Budino al cioccolato	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Polpettine di tonno o merluzzo o Anellini di totano al forno Spinaci al grana Pane Frutta di stagione	Gnocchi al ragù di verdure Frittata/Uovo sodo Insalata lattuga Pane integrale/comune Frutta	Riso al grana Polpette di lonza Fagiolini con pomodoro e origano oppure fagiolini all'olio Pane integrale /comune Frutta di stagione
Giovedì	Passato di verdure e ceci con pasta integrale 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	Pasta e fagioli (asciutta) Mozzarella (1/2 porzione) Coste al forno Pane e frutta di stagione Oppure Pizza Margherita ½ razione Prosciutto cotto Coste al forno Pane Fetta di crostata	Pasta integrale al pesto e fagiolini interi 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) o purè 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 DELL'INFANZIA PARITARIE – A.S. 2020/2021

MENU' INVERNALE

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 Bastoncini di salmone Zucchine trifolate Pane integrale/comune, frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Mozzarella Fagiolini saltati 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 o arrosto di lonza al forno Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro (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 Filetini di merluzzo dorati/Bastoncini di pesce Finocchi crudi Pane e frutta di stagione oppure Pizza margherita ½ razione Prosciutto cotto 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/comune 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 ½ razione Prosciutto cotto Spinaci al grana Pane, Yogurt alla Frutta	Pasta integrale alle zucchine Cosce di pollo/Petto di pollo Piselli alla salvia Pane Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con pasta integrale Primo sale o robiola Patate arrosto Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pasta integrale con verdure o al pesto di zucchine Petto di pollo al pan grattato Fagiolini al pomodoro e origano o all'olio 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 allo zafferano Polpette di pesce o anelli di totano al forno 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 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 PARITARIE – A.S. 2020/2021

MENÙ ESTIVO

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 oppure piatto unico di pasta e lenticchie, polpettine di verdure e insalata Pane integrale Frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche e basilico Formaggio fresco e prosciutto cotto Melanzane fresche al forno con origano 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 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 Lonza alla pizzaiola o scaloppine di lonza alla salvia. Pomodori e olive Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Hamburger di vitellone 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 Polpette di vitellone Lattuga Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata o uovo sodo Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta tricolore allo speck Mozzarella Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione
GIOVEDÌ	Riso al grana Arrosto di lonza al latte Zucchine fresche al basilico Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e pesto di zucchine fresche Cotoletta di tacchino Carote crude 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 Insalata mista Pane, Gelato
VENEDÌ	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 orzo o riso Tacchino arrosto alle erbe Zucchine fresche 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).

-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