



MENÙ SCUOLE PRIMARIE e SECONDARIE DI 1° GRADO– A.S. 2020/2021

MENÙ INVERNALE

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta all'abruzzese Rotolo di frittata (frittata o uovo sodo sdi) Spinaci al grana Pane e frutta di stagione	Riso e zucchine Bresaola olio e limone (pr cotto per le sdi) Fagiolini saltati all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	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 pomodoro e basilico Grana a scaglette o asiago Carote baby al forno Pane e frutta di stagione
Martedì	Riso zucca e rosmarino Scaloppine di vitello Insalata (Iceberg) Pane Frutta di stagione	Farfalle al ragù vegetale (fusilli per il trasportato) Arrosti di lonza al latte Piselli alla salvia Pane integrale e frutta di stagione	Riso allo zafferano Hamburger di vitellone preparato in loco Carote baby al forno Pane Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Bocconcini di pesce impanati (non prefrittri) Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Pizza Margherita ½ razione Prosciutto cotto Finocchi crudi in insalata Pane integrale, budino	Pasta allo speck Anelli di totano al forno Spinaci al grana Pane Frutta di stagione	Pastai al ragù di verdure Uova strapazzate o frittata o uovo sodo Insalata lattuga Pane integrale Frutta di stagione	Riso al grana Polpette di lonza Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Pasta olio e grana Farinata di ceci o mozzarella 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	Pasta integrale al pesto Prosciutto cotto Insalata (Iceberg) e carote alla Julienne Pane Frutta di stagione
Venerdì	Gocchetti sardi al pomodoro e carote 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	Tortellini o pasta agli aromi Bocconcini o fettine di tacchino al forno 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).

-Il dessert può essere inserito una volta alla settimana

-Nelle caselle dove è inserita l'alternativa (...o...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale alternativa applicare



MENÙ SCUOLE PRIMARIE e SECONDARIE DI 1° GRADO – A.S. 2020/2021

MENÙ INVERNALE

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta olio e grana Rotolo di frittata frittata o uovo sodo o uovo strapazzato Piselli agli aromi Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro Bastoncini di salmone Zucchine trifolate Pane integrale e frutta di stagione	Riso alla parmigiana Mozzarella Fagiolini all'olio Pane e frutta di stagione	Pasta all'ortolana Prosciutto cotto Carote baby alla salvia Pane integrale e frutta di stagione
Martedì	Pasta al pesto Polpette di vitellone Purè o patate in insalata (servite calde) Pane Frutta di stagione	Riso alla zucca e rosmarino 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	Pasta al pomodoro Filettini di merluzzo dorati o bocconcini di pesce al pangrattato (non prefritti) o polpette di tonno Finocchi crudi Pane e frutta di stagione
Mercoledì	Pasta integrale con verdure Formaggi misti (es provolone dolce e asiago) Finocchi, mais e olive Pane integrale e frutta di stagione	Pizza margherita ½ razione Prosciutto cotto Spinaci al grana Pane e frutta di stagione	Pasta integrale alla crema di zucca Petto di pollo Piselli alla salvia Pane Frutta di stagione	Penne allo speck Primo sale o robiola o formaggio spalmabile Patate arrosto Pane e frutta di stagione
Giovedì	Pasta all'amatriciana Petto di pollo al pangrattato Fagiolini all'olio Pane e Frutta di stagione	Pasta integrale al tonno 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 allo zafferano Anelli di totano al forno Lattuga e carote Julienne Pane Frutta di stagione	Pasta agli aromi Arrosto tacchino alle erbe Finocchi crudi Pane Frutta di stagione	Pasta e fagioli o pasta e lenticchie (asciutta) Rotolo di frittata o frittata o uovo sodo (Coste all'olio) Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno con ragù di vitellone Fagiolini all'olio Pane e Yogurt alla frutta o Pasta al ragù di vitellone Fagiolini all'olio Pane e Yogurt alla frutta

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).

- Il dessert puo' essere inserito una volta alla settimana

-Nelle caselle dove è inserita l'alternativa (...o...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale alternativa applicare