



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Legenda

Settimana 1

- Orzotto
- con pesto di fagiolini*
- Frittata
- Carote* prezzemolate
- Pane comune
- Frutta estiva

- Farfalle all'olio
- Burger di fagioli borlotti e verdure*
- crema di pomodoro
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta estiva

- Penne integrali al ragù di verdure fresche
- Pesce* al forno
- Cetrioli
- Pane comune
- Frutta estiva

- Crema di zucchine fresche con riso
- Caprese
- Pane integrale
- Frutta estiva

- Fusilli al pomodoro e basilico
- Polpettine di merluzzo* dorate
- Insalata verde e carote julienne fresche
- Pane comune
- Frutta estiva



Cereali antichi alternativi



Prodotto biologico



Prodotto DOP/ IGP



Prodotto km 0



Prodotto filiera corta



Prodotto equo & solidale



Prodotto artigianale



Prodotto da pesca sostenibile

*

Prodotto surgelato

Settimana 2

- Fusilli al pesto
- Sformato di ceci e verdure*
- Fagiolini * in insalata
- Pane comune
- Frutta estiva

MENU GREEN

- Penne integrali al sugo di pomodoro e basilico
- Uovo strapazzato
- Carote fresche julienne
- Pane comune
- Frutta estiva

- Antipasto:
- Pomodori e cetrioli
- Tonno ½ porzione
- Pizza margherita
- Pane comune 30gr
- Gelato

- Vellutata di carote
- fresche con miglio
- Bocconcini di pollo al limone
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta estiva

- Risotto al limone
- Cotoletta di eglefino*
- Zucchine fresche saltate
- Pane integrale
- Frutta estiva

Settimana 3

- Farfalle cremose allo zafferano
- Crescenza
- Carote* al forno
- Pane integrale
- Frutta estiva

- Risotto parmigiano e rosmarino
- Cubetti di salmone* gratinati al limone
- Pomodori in insalata
- Pane comune
- Frutta estiva

- Antipasto:
- crocchette di verdure fresche estive
- Penne integrali con ragù di vitellone
- Pane comune
- Frutta estiva

- Passato di verdure* e legumi con crostini
- Frittatina al profumo di basilico
- Fagiolini* in insalata
- Pane comune
- Frutta estiva

- Fusilli con crema di zucchine fresche
- Scaloppina di tacchino profumata alla salvia
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta estiva

Settimana 4

- Ditalini integrali al ragù di lenticchie
- 1/2 porzione uovo strapazzato più sugo (servito a parte)
- Fagiolini* all'olio
- Pane comune
- Frutta estiva

- Farfalle agli aromi
- Platessa* alla mugnaia
- Insalata di pomodori e basilico
- Pane comune
- Frutta estiva

- Risotto al pomodoro
- Ricotta
- Zucchine fresche saltate
- Pane integrale
- Frutta estiva

- Vellutata di verdure fresche con farro
- Bocconcini impanati di pollo
- Carote fresche julienne
- Pane comune
- Frutta estiva

- Fusilli all'olio
- Mini-Burger di fagioli borlotti e verdure *
- Insalata verde, mela e carote julienne fresche
- Pane comune
- Frutta estiva

Il condimento utilizzato è olio extra vergine di oliva biologico sia per le preparazioni a cotto, che a crudo

Il pane è artigianale e a ridotto contenuto di sale

Il menù è stato elaborato in base alle "Linee guida per la ristorazione scolastica" di ATS Monza-Brianza

Il menu potrebbe subire variazioni



COMUNE DI
MONZA

MENU ESTIVO CDD

Menu privo di carne di maiale, carni bovine e pollame



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Legenda

Settimana 1

- Orzotto
- con pesto di fagiolini*
- Frittata
- Carote* prezzemolate
- Pane comune
- Frutta estiva

- Farfalle all'olio
- Burger di fagioli borlotti e verdure*
- crema di pomodoro
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta estiva

- Penne integrali al ragù di verdure fresche
- Pesce* al forno
- Cetrioli
- Pane comune
- Frutta estiva

- Crema di zucchine fresche con riso
- Caprese
- Pane integrale
- Frutta estiva

- Fusilli al pomodoro e basilico
- Polpettine di merluzzo* dorate
- Insalata verde e carote julienne fresche
- Pane comune
- Frutta estiva



Cereali
antichi
alternativi



Prodotto
biologico



Prodotto
DOP/ IGP



Prodotto
km 0



Prodotto
filiera corta



Prodotto
equo &
solidale



Prodotto
artigianale



Prodotto da
pesca
sostenibile

*

Prodotto
surgelato

Settimana 2

- Fusilli al pesto
- Sformato di ceci e verdure*
- Fagiolini * in insalata
- Pane comune
- Frutta estiva

MENU GREEN

- Penne integrali al sugo di pomodoro e basilico
- Uovo strapazzato
- Carote fresche julienne
- Pane comune
- Frutta estiva

- Antipasto:
- Pomodori e cetrioli
- Tonno ½ porzione
- Pizza margherita
- Pane comune 30gr
- Gelato

- Vellutata di carote
- Fresche con miglio
- Bocconcini di pesce / legumi saporiti
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta estiva

- Risotto al limone
- Cotoletta di eglefino*
- Zucchine fresche saltate
- Pane integrale
- Frutta estiva

Settimana 3

- Farfalle cremose allo zafferano
- Crescenza
- Carote* al forno
- Pane integrale
- Frutta estiva

- Risotto parmigiano e rosmarino
- Cubetti di salmone* gratinati al limone
- Pomodori in insalata
- Pane comune
- Frutta estiva

- Antipasto:
- crocchette di verdure fresche estive
- Penne integrali con ragù di tonno/ lenticchie
- Pane comune
- Frutta estiva

- Passato di verdure* e legumi con crostini
- Frittatina al profumo di basilico
- Fagiolini* in insalata
- Pane comune
- Frutta estiva

- Fusilli con crema di zucchine fresche
- Filetto di pesce* profumato alla salvia
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta estiva

Settimana 4

- Ditalini integrali al ragù di lenticchie
- 1/2 porzione uovo strapazzato più sugo (servito a parte)
- Fagiolini* all'olio
- Pane comune
- Frutta estiva

- Farfalle agli aromi
- Platessa* alla mugnaia
- Insalata di pomodori e basilico
- Pane comune
- Frutta estiva

- Risotto al pomodoro
- Ricotta
- Zucchine fresche saltate
- Pane integrale
- Frutta estiva

- Vellutata di verdure fresche con farro
- Bocconcini impanati di pesce*
- Carote fresche julienne
- Pane comune
- Frutta estiva

- Fusilli all'olio
- Mini-Burger di fagioli borlotti e verdure*
- Insalata verde, mela e carote julienne fresche
- Pane comune
- Frutta estiva

Il condimento utilizzato è olio extra vergine di oliva biologico sia per le preparazioni a cotto, che a crudo

Il pane è artigianale e a ridotto contenuto di sale

Il menù è stato elaborato in base alle "Linee guida per la ristorazione scolastica" di ATS Monza-Brianza

Il menu potrebbe subire variazioni

sodexo

It all starts with the everyday



COMUNE DI
MONZA

MENU ESTIVO CDD

Menu privo di carne, privo di pesce



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Legenda

Settimana 1

- Orzotto
- con pesto di fagiolini*
- Frittata
- Carote* prezzemolate
- Pane comune
- Frutta estiva

- Farfalle all'olio
- Burger di fagioli borlotti e verdure* crema di pomodoro
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta estiva

- Penne integrali al ragù di verdure fresche
- Farinata di ceci
- Cetrioli
- Pane comune
- Frutta estiva

- Crema di zucchine fresche con riso
- Caprese
- Pane integrale
- Frutta estiva

- Fusilli al pomodoro e basilico
- Polpettine di legumi dorate
- Insalata verde e carote julienne fresche
- Pane comune
- Frutta estiva



Cereali antichi alternativi



Prodotto biologico



Prodotto DOP/ IGP



Prodotto km 0



Prodotto filiera corta



Prodotto equo & solidale



Prodotto artigianale



Prodotto da pesca sostenibile

*

Prodotto surgelato

Settimana 2

- Fusilli al pesto
- Sformato di ceci e verdure*
- Fagiolini * in insalata
- Pane comune
- Frutta estiva

MENU GREEN

- Penne integrali al sugo di pomodoro e basilico
- Uovo strapazzato
- Carote fresche julienne
- Pane comune
- Frutta estiva

- Antipasto:
- Pomodori e cetrioli
- Pizza margherita
- Formaggio 1\2 porzione
- Pane comune 30gr
- Gelato

- Vellutata di carote fresche con miglio
- Legumi saporiti /
- Farinata di ceci
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta estiva

- Risotto al limone
- Cotoletta di legumi
- Zucchine fresche saltate
- Pane integrale
- Frutta estiva

Settimana 3

- Farfalle cremose allo zafferano
- Crescenza
- Carote* al forno
- Pane integrale
- Frutta estiva

- Risotto parmigiano e rosmarino
- Farinata di ceci
- Pomodori in insalata
- Pane comune
- Frutta estiva

- Antipasto:
- crocchette di verdure fresche estive
- Penne integrali con ragù di lenticchie
- Pane comune
- Frutta estiva

- Passato di verdure* e legumi con crostini
- Frittatina al profumo di basilico
- Fagiolini* in insalata
- Pane comune
- Frutta estiva

- Fusilli con crema di zucchine fresche
- Legumi agli aromi oppure formaggio
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta estiva

Settimana 4

- Ditalini integrali al ragù di lenticchie
- 1\2 porzione uovo strapazzato più sugo (servito a parte)
- Fagiolini* all'olio
- Pane comune
- Frutta estiva

- Farfalle agli aromi
- Legumi saporiti
- Insalata di pomodori e basilico
- Pane comune
- Frutta estiva

- Risotto al pomodoro
- Ricotta
- Zucchine fresche saltate
- Pane integrale
- Frutta estiva

- Vellutata di verdure fresche con farro
- Farinata di ceci / Frittata
- Carote fresche julienne
- Pane comune
- Frutta estiva

- Fusilli all'olio
- Mini-Burger di fagioli borlotti e verdure*
- Insalata verde, mela e carote julienne fresche
- Pane comune
- Frutta estiva

Il condimento utilizzato è olio extra vergine di oliva biologico sia per le preparazioni a cotto, che a crudo

Il pane è artigianale e a ridotto contenuto di sale

Il menù è stato elaborato in base alle "Linee guida per la ristorazione scolastica" di ATS Monza-Brianza

Il menu potrebbe subire variazioni

sodexo

It all starts with the everyday



COMUNE DI
MONZA

MENU ESTIVO CDD



Menu vegano

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Legenda

Settimana 1

- Orzotto
- con pesto di fagiolini*
- Farinata di ceci
- Carote* prezzemolate
- Pane comune
- Frutta estiva

- Farfalle all'olio
- Burger di fagioli borlotti e verdure*
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta estiva

- Penne integrali al ragù di verdure fresche
- Seitan impanato
- cetrioli
- Pane comune
- Frutta estiva

- Crema di zucchine fresche con riso
- Tofu aromatizzato
- Pomodori con origano
- Pane integrale
- Frutta estiva

- Fusilli al pomodoro e basilico
- Polpettine di legumi dorate
- Insalata verde e carote julienne fresche
- Pane comune
- Frutta estiva



Cereali antichi alternativi



Prodotto biologico



Prodotto DOP/ IGP



Prodotto km 0



Prodotto filiera corta



Prodotto equo & solidale



Prodotto artigianale



Prodotto da pesca sostenibile

*

Prodotto surgelato

Settimana 2

- Fusilli al pesto
- Farinata di ceci
- Fagiolini * in insalata
- Pane comune
- Frutta estiva

MENU GREEN

- Penne integrali al sugo di pomodoro e basilico
- Spezzatino di seitan
- Carote fresche julienne
- Pane comune
- Frutta estiva

- Antipasto:
- Pomodori e cetrioli
- Pizza pomodoro e origano
- Tofu
- Pane comune 30gr
- Sorbetto di fragola

- Vellutata di carote
- fresche con miglio
- Legumi saporiti/
- Farinata di ceci
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta estiva

- Riso al limone
- Cotoletta di legumi
- Zucchine fresche saltate
- Pane integrale
- Frutta estiva

Settimana 3

- Farfalle olio e zafferano
- Tofu aromatizzato
- Carote* al forno
- Pane integrale
- Frutta estiva

- Riso olio e rosmarino
- Farinata di ceci
- Pomodori in insalata
- Pane comune
- Frutta estiva

- Antipasto:
- crocchette di verdure fresche estive
- Penne integrali con ragù di lenticchie
- Pane comune
- Frutta estiva

- Passato di verdure* e legumi con crostini
- Seitan gratinato
- Fagiolini* in insalata
- Pane comune
- Frutta estiva

- Fusilli con crema di zucchine fresche
- Legumi agli aromi
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta estiva

Settimana 4

- Ditalini integrali al ragù di lenticchie
- Straccetti di seitan più sugo (servito a parte)
- Fagiolini* all'olio
- Pane comune
- Frutta estiva

- Farfalle agli aromi
- Legumi saporiti
- Insalata di pomodori e basilico
- Pane comune
- Frutta estiva

- Risotto al pomodoro
- Tofu
- Zucchine fresche saltate
- Pane integrale
- Frutta estiva

- Vellutata di verdure fresche con farro
- Farinata di ceci
- Carote fresche julienne
- Pane comune
- Frutta estiva

- Fusilli all'olio
- Mini-Burger di fagioli borlotti e verdure
- Insalata verde, mela e carote julienne fresche
- Pane comune
- Frutta estiva

Il condimento utilizzato è olio extra vergine di oliva biologico sia per le preparazioni a cotto, che a crudo

Il pane è artigianale e a ridotto contenuto di sale

Il menù è stato elaborato in base alle "Linee guida per la ristorazione scolastica" di ATS Monza-Brianza

Il menu potrebbe subire variazioni

Tutti i piatti sono realizzati senza ingredienti di origine animale