



### Lunedì

### Martedì

### Mercoledì

### Giovedì

### Venerdì

### Legenda

#### Settimana 1

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

- Tortelli di magro olio e salvia
- Burger di lenticchie e verdure con sugo di pomodoro
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta estiva

- Penne integrali al ragù di verdure estive
- Pesce\* al forno
- Pomodori e cetrioli
- Pane comune
- Frutta estiva

- Crema di zucchine con riso
- Primo sale
- Pomodori con origano
- Pane integrale
- Frutta estiva

- Spaghetti (Fusilli per SDI) con pesto alla trapanese
- Polpettine di merluzzo\* dorate
- Insalata mista
- 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 zucchine
- Fagiolini \* in insalata
- Pane comune
- Frutta estiva

**MENU GREEN**

- Vellutata di verdure\* con miglio
- Uovo strapazzato al pomodoro
- Carote fresche julienne
- Pane comune
- Frutta estiva

- Antipasto:
- insalatona mista
- Pizza margherita
- Tonno 1/2 porzione
- Pane comune 30gr
- Gelato (primaria/secondaria)
- Frullato di sola frutta (SDI)

- Risotto con crema di piselli\* e parmigiano
- Cotoletta di eglefino\*
- Zucchine fresche saltate
- Pane integrale
- Frutta estiva

- Penne integrali alla pizzaiola
- Bocconcini di pollo al limone
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta estiva

#### Settimana 3

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

- Riso olio e parmigiano
- Cubetti di salmone\* gratinati al limone
- Pomodori in insalata
- Pane comune
- Frutta estiva

- Antipasto:
- crocchette di verdure fresche estive
- Spaghetti (sedanini per SDI) con ragù di vitellone
- Pane comune
- Frutta estiva

- Passato di verdure\* con crostini integrali
- 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 integrale
- Frutta estiva

#### Settimana 4

- Gnocchetti sardi al ragù di lenticchie
- 1/2 porzione uovo strapazzato
- Fagiolini\* all'olio
- Pane comune
- Frutta estiva

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

- Riso al pomodoro gratinato al forno
- Ricotta
- Zucchine fresche saltate
- Pane comune
- Frutta estiva

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

- Fusilli integrali primavera
- Burger di fagioli borlotti e verdure
- Insalata verde, mela e carote
- Pane integrale
- 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



# MENU ESTIVO Infanzia/Primaria/Secondaria/CDD/CDE

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

- Tortelli di magro olio e salvia
- Burger di lenticchie e verdure con sugo di pomodoro
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta estiva

- Penne integrali al ragù di verdure estive
- Pesce\* al forno
- Pomodori e cetrioli
- Pane comune
- Frutta estiva

- Crema di zucchine con riso
- Primo sale
- Pomodori con origano
- Pane integrale
- Frutta estiva

- Spaghetti (Fusilli per SDI) con pesto alla trapanese
- Polpettine di merluzzo\* dorate
- Insalata mista
- 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 zucchine
- Fagiolini \* in insalata
- Pane comune
- Frutta estiva

**MENU GREEN**

- Vellutata di verdure\* con miglio
- Uovo strapazzato al pomodoro
- Carote fresche julienne
- Pane comune
- Frutta estiva

- Antipasto:
- insalatona mista
- Pizza margherita
- Tonno 1/2 porzione
- Pane comune 30gr
- Gelato (primaria/secondaria)
- Frullato di sola frutta (SDI)

- Risotto con crema di piselli\* e parmigiano
- Cotoletta di eglefino\*
- Zucchine fresche saltate
- Pane integrale
- Frutta estiva

- Penne integrali alla pizzaiola
- Formaggio oppure
- Legumi saporiti
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta estiva

### Settimana 3

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

- Riso olio e parmigiano
- Cubetti di salmone\* gratinati al limone
- Pomodori in insalata
- Pane comune
- Frutta estiva

- Antipasto:
- crocchette di verdure fresche estive
- Spaghetti (sedanini per SDI) con ragù di tonno
- Pane comune
- Frutta estiva

- Passato di verdure\* con crostini integrali
- 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 integrale
- Frutta estiva

### Settimana 4

- Gnocchetti sardi al ragù di lenticchie
- 1/2 porzione uovo strapazzato
- Fagiolini\* all'olio
- Pane comune
- Frutta estiva

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

- Riso al pomodoro gratinato al forno
- Ricotta
- Zucchine fresche saltate
- Pane comune
- Frutta estiva

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

- Fusilli integrali primavera
- Burger di fagioli borlotti e verdure
- Insalata verde, mela e carote
- Pane integrale
- 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



### Lunedì

### Martedì

### Mercoledì

### Giovedì

### Venerdì

### Legenda

#### Settimana 1

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

- Tortelli di magro olio e salvia
- Burger di lenticchie e verdure con sugo di pomodoro
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta estiva

- Penne integrali al ragù di verdure estive
- Farinata di ceci
- Pomodori e cetrioli
- Pane comune
- Frutta estiva

- Crema di zucchine con riso
- Primo sale
- Pomodori con origano
- Pane integrale
- Frutta estiva

- Spaghetti (Fusilli per SDI) con pesto alla trapanese
- Polpettine di legumi dorate
- Insalata mista
- 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 zucchine
  - Fagiolini \* in insalata
  - Pane comune
  - Frutta estiva
- MENU GREEN**

- Vellutata di verdure\* con miglio
- Uovo strapazzato al pomodoro
- Carote fresche julienne
- Pane comune
- Frutta estiva

- Antipasto: insalatona mista
- Pizza margherita
- Formaggio 1\2 porzione
- Pane comune 30gr
- Gelato (primaria/secondaria)
- Frullato di sola frutta (SDI)

- Risotto con crema di piselli\* e parmigiano
- Burger vegetale
- Zucchine fresche saltate
- Pane integrale
- Frutta estiva

- Penne integrali alla pizzaiola
- Legumi saporiti
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta estiva

#### Settimana 3

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

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

- Antipasto: crocchette di verdure fresche estive
- Spaghetti (sedanini per SDI) con ragù di lenticchie
- Pane comune
- Frutta estiva

- Passato di verdure\* con crostini integrali
- 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 integrale
- Frutta estiva

#### Settimana 4

- Gnocchetti sardi al ragù di lenticchie
- 1\2 porzione uovo strapazzato
- Fagiolini\* all'olio
- Pane comune
- Frutta estiva

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

- Riso al pomodoro gratinato al forno
- Ricotta
- Zucchine fresche saltate
- Pane comune
- Frutta estiva

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

- Fusilli integrali primavera
- Burger di fagioli borlotti e verdure
- Insalata verde, mela e carote
- Pane integrale
- 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



### Lunedì

### Martedì

### Mercoledì

### Giovedì

### Venerdì

### Legenda

#### Settimana 1

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

- Pasta olio e salvia
- Burger di lenticchie e verdure con sugo di pomodoro
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta estiva

- Penne integrali al ragù di verdure estive
- Seitan impanato
- Pomodori e cetrioli
- Pane comune
- Frutta estiva

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

- Spaghetti (Fusilli per SDI) con pesto alla trapanese
- Polpettine di legumi dorate
- Insalata mista
- 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**

- Vellutata di verdure\* con miglio
- Spezzatino di seitan al pomodoro
- Carote fresche julienne
- Pane comune
- Frutta estiva

- Antipasto: insalatona mista
- Pizza pomodoro e origano
- Tofu
- Pane comune 30gr
- Sorbetto di fragola (primaria/secondaria)
- Frullato di sola frutta (SDI)

- Risotto con crema di piselli\*
- Burger vegetale
- Zucchine fresche saltate
- Pane integrale
- Frutta estiva

- Penne integrali alla pizzaiola
- Legumi saporiti
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta estiva

#### Settimana 3

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

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

- Antipasto: crocchette di verdure fresche estive
- Spaghetti (sedanini per SDI)
- con ragù di lenticchie
- Pane comune
- Frutta estiva

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

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

#### Settimana 4

- Gnocchetti sardi al ragù di lenticchie
- Straccetti di seitan
- Fagiolini\* all'olio
- Pane comune
- Frutta estiva

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

- Riso al pomodoro gratinato al forno
- Tofu
- Zucchine fresche saltate
- Pane comune
- Frutta estiva

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

- Fusilli integrali primavera
- Burger di fagioli borlotti e verdure
- Insalata verde, mela e carote
- Pane integrale
- 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