



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Legenda

Settimana 1

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

- Farfalle ricotta e basilico
- Burger di lenticchie e verdure con sugo di pomodoro
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta estiva

- Penne integrali al ragù di verdure estive
- Arrosto di lonza al forno
- Pomodori e cetrioli
- Pane comune
- Frutta estiva

- Crema di zucchine con riso
- Primo sale
- Patate al forno
- Pane integrale
- Frutta estiva

- Fusilli pomodoro e basilico
- 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 di zucchine fresche
- Sformato di ceci e zucchine
- Fagiolini * in insalata
- Pane comune
- Frutta estiva

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

- Pizza al pomodoro
- Mozzarella
- Insalata mista
- Pane comune 15gr
- Frutta estiva

- Risotto con crema di piselli*
- 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

MENU GREEN

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

- Sedanini con ragù di vitellone
- Crocchette di verdure fresche estive
- Pane comune
- Frutta estiva

- Passato di verdure* con ditalini integrali
- Frittatina al profumo di basilico
- Patate al forno
- Pane comune
- Frutta estiva

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

Settimana 4

- Ditalini 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
- Pomodori con origano
- 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