



COMUNE DI
MONZA

MENU INVERNALE PRIVO DI CARNE DI MAIALE, CARNI BOVINE E POLLAME

Infanzie Paritarie/ Infanzie Statali/ Primarie/ Secondarie/ CDD



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Legenda

Settimana 1

- Risotto camillina*
- Montasio DOP
- Broccoletti* gratinati
- Pane integrale
- Frutta invernale

- Fusilli all'olio
- Uova strapazzate
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta invernale

- Pennette integrali al pesto di mandorle
- Platessa* gratinata alle erbe aromatiche
- Finocchi all'arancia/ Finocchi* al forno (SDI-CDD)
- Pane comune
- Frutta invernale

- Passato di verdure* con farro
- Formaggio/ formaggio panato
- Patate* al forno/ Patate* prezzemolate
- Pane comune
- Frutta invernale

- Sedanini alla crema di broccoli* e parmigiano
- Sformato di legumi misti e verdure*
- Carote julienne fresche olio e limone
- Pane comune
- Frutta invernale con frutta equo
- Menù green**



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

- Pizza margherita
- Piselli* e carote* alle erbe
- Pane comune ½ porzione
- Frutta invernale

- Risotto patate* e prezzemolo
- Cubetti di salmone* dorati
- Cavolo viola e mela
- Pane integrale
- Frutta invernale

- Orzotto alla zucca*
- Frittata con parmigiano e fagiolini*
- Pane comune
- Frutta invernale

- Insalata verde/ Crocchette di verdure*
- Lasagne con ragù di lenticchie/ Pasta al ragù di lenticchie
- Pane comune
- Frutta invernale con frutta equo **Menù green**

- Vellutata di verdure* con crostini integrali
- Bocconcini di pesce al profumo d'arancia
- Cavolfiori* al gratin
- Pane comune
- Frutta invernale

Settimana 3

- Pastina in brodo di verdura
- Fusilli all'olio (secondarie)
- Frittata con porri
- Fagiolini* al pomodoro
- Pane integrale
- Frutta invernale

- Pasta e ceci ai profumi dell'orto
- Formaggio fresco ½ porzione
- Insalata verde e finocchi
- Finocchi* cotti (SDI, CDD)
- Pane comune
- Frutta invernale

- Polenta
- Bocconcini di pesce al sugo di pomodoro e verdure* (patate* carote* zucchine*)
- Pane comune ½ porzione
- Frutta invernale

- Risotto mele e stracchino
- Polpette di eglefino*
- Carote julienne fresche olio e limone
- Pane comune
- Frutta invernale

- Spaghetti integrali/ penne integrali (SDI, CDD) al pomodoro
- Farinata di ceci e verdure dell'orto
- Pane comune
- Frutta invernale

Settimana 4

- Risotto allo zafferano
- Frittata con erbe aromatiche
- Fagiolini* all'olio
- Pane comune
- Frutta invernale

- Fusilli agli aromi
- Crocchette di borlotti e verdure*
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta invernale con frutta equo
- Menù green**

- Carote julienne fresche/ Polpette di verdure*
- Lasagne al ragù di tonno
- pasta al ragù di tonno
- Pane integrale
- Frutta invernale

- Pennette integrali al pomodoro e basilico
- Merluzzo* panato con pomodoro e prezzemolo
- Zucca* al forno
- Pane comune
- Frutta invernale

- Crema di verdure* e legumi con miglio
- Mozzarella
- Patate* arrosto/ Patate* prezzemolate
- Pane comune
- Frutta invernale

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

Parmigiano Reggiano prodotto DOP

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



COMUNE DI
MONZA

MENU INVERNALE PRIVO DI CARNE DI MAIALE

Infanzie Paritarie/ Infanzie Statali/ Primarie/ Secondarie/ CDD



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Legenda

Settimana 1

- Risotto camillina*
- Montasio DOP
- Broccoletti* gratinati
- Pane integrale
- Frutta invernale

- Fusilli all'olio
- Uova strapazzate
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta invernale

- Pennette integrali al pesto di mandorle
- Platessa* gratinata alle erbe aromatiche
- Finocchi all'arancia/ Finocchi* al forno (SDI- CDD)
- Pane comune
- Frutta invernale

- Passato di verdure* con farro
- Pollo panato
- Patate* al forno/Patate* prezzemolate
- Pane comune
- Frutta invernale

- Sedanini alla crema di broccoli* e parmigiano
- Sformato di legumi misti e verdure*
- Carote julienne fresche olio e limone
- Pane comune
- Frutta invernale con frutta equo
- Menù green**



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

- Pizza margherita
- Piselli* e carote* alle erbe
- Pane comune ½ porzione
- Frutta invernale

- Risotto patate* e prezzemolo
- Cubetti di salmone* dorati
- Cavolo viola e mela
- Pane integrale
- Frutta invernale

- Orzotto alla zucca*
- Frittata con parmigiano e fagiolini*
- Pane comune
- Frutta invernale

- Insalata verde/ Crocchette di verdure*
- Lasagne con ragù di lenticchie/ Pasta al ragù di lenticchie
- Pane comune
- Frutta invernale con frutta equo **Menù green**

- Vellutata di verdure* con crostini integrali
- Straccetti di tacchino al profumo d'arancia
- Cavolfiori* al gratin
- Pane comune
- Frutta invernale

Settimana 3

- Pastina in brodo di verdura
- Fusilli all'olio (secondarie)
- Frittata con porri
- Fagiolini* al pomodoro
- Pane integrale
- Frutta invernale

- Pasta e ceci ai profumi dell'orto
- Formaggio fresco ½ porzione
- Insalata verde e finocchi
- Finocchi* cotti (SDI,CDD)
- Pane comune
- Frutta invernale

- Polenta
- Spezzatino di vitellone/ Bruscitt (SDI,CDD) al sugo di pomodoro e verdure* (patate* carote* zucchine*)
- Pane comune ½ porzione
- Frutta invernale

- Risotto mele e stracchino
- Polpette di eglefino*
- Carote julienne fresche olio e limone
- Pane comune
- Frutta invernale

- Spaghetti integrali/ penne integrali (SDI, CDD) al pomodoro
- Bocconcini di tacchino con verdure dell'orto
- Pane comune
- Frutta invernale

Settimana 4

- Risotto allo zafferano
- Frittata con erbe aromatiche
- Fagiolini* all'olio
- Pane comune
- Frutta invernale

- Fusilli agli aromi
- Crocchette di borlotti e verdure*
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta invernale con frutta equo
- Menù green**

- Carote julienne fresche/ Polpettine di verdure*
- Lasagne al ragù di carne (no maiale)
- pasta al ragù di carne (no maiale)
- Pane integrale
- Frutta invernale

- Pennette integrali al pomodoro e basilico
- Merluzzo* panato con pomodoro e prezzemolo
- Zucca* al forno
- Pane comune
- Frutta invernale

- Crema di verdure* e legumi con miglio
- Mozzarella
- Patate* arrosto/ Patate* prezzemolate
- Pane comune
- Frutta invernale

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



COMUNE DI
MONZA

MENU INVERNALE VEGETARIANO SENZA CARNE, SENZA PESCE

Infanzie Paritarie/ Infanzie Statali/ Primarie/ Secondarie/ CDD



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Legenda

Settimana 1

- Risotto camillina*
- Montasio DOP
- Broccoletti* gratinati
- Pane integrale
- Frutta invernale

- Fusilli all'olio
- Uova strapazzate
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta invernale

- Pennette integrali al pesto di mandorle
- Legumi alle erbe aromatiche
- Finocchi all'arancia/ Finocchi* al forno (SDI-CDD)
- Pane comune
- Frutta invernale

- Passato di verdure* con farro
- Formaggio/ formaggio panato
- Patate* al forno/ Patate* prezzemolate
- Pane comune
- Frutta invernale

- Sedanini alla crema di broccoli* e parmigiano
- Sformato di legumi misti e verdure*
- Carote julienne fresche olio e limone
- Pane comune
- Frutta invernale con frutta equo **Menù green**



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

- Pizza margherita
- Piselli* e carote* alle erbe
- Pane comune ½ porzione
- Frutta invernale

- Risotto patate* e prezzemolo
- Polpette di legumi
- Cavolo viola e mela
- Pane integrale
- Frutta invernale

- Orzotto alla zucca*
- Frittata con parmigiano e fagiolini*
- Pane comune
- Frutta invernale

- Insalata verde/ Crocchette di verdure*
- Lasagne con ragù di lenticchie/ Pasta al ragù di lenticchie
- Pane comune
- Frutta invernale con frutta equo **Menù green**

- Vellutata di verdure* con crostini integrali
- Formaggio
- Cavolfiori* al gratin
- Pane comune
- Frutta invernale

Settimana 3

- Pastina in brodo di verdura
- Fusilli all'olio (secondarie)
- Frittata con porri
- Fagiolini* al pomodoro
- Pane integrale
- Frutta invernale

- Pasta e ceci ai profumi dell'orto
- Formaggio fresco ½ porzione
- Insalata verde e finocchi
- Finocchi* cotti (SDI, CDD)
- Pane comune
- Frutta invernale

- Polenta
- Legumi al sugo di pomodoro e verdure* (patate* carote* zucchine*)
- Pane comune ½ porzione
- Frutta invernale

- Risotto mele e stracchino
- Polpette di legumi
- Carote julienne fresche olio e limone
- Pane comune
- Frutta invernale

- Spaghetti integrali/ penne integrali (SDI, CDD) al pomodoro
- Farinata di ceci e verdure dell'orto
- Pane comune
- Frutta invernale

Settimana 4

- Risotto allo zafferano
- Frittata con erbe aromatiche
- Fagiolini* all'olio
- Pane comune
- Frutta invernale

- Fusilli agli aromi
- Crocchette di borlotti e verdure*
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta invernale con frutta equo **Menù green**

- Carote julienne fresche/ Polpettine di verdure*
- Lasagne al ragù di lenticchie
- pasta al ragù di lenticchie
- Pane integrale
- Frutta invernale

- Pennette integrali al pomodoro e basilico
- Cotoletta di legumi
- Zucca* al forno
- Pane comune
- Frutta invernale

- Crema di verdure* e legumi con miglio
- Mozzarella
- Patate* arrosto/ Patate* prezzemolate
- Pane comune
- Frutta invernale

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



COMUNE DI
MONZA

MENU INVERNALE VEGANO

Infanzie Paritarie/ Infanzie Statali/ Primarie/ Secondarie/ CDD



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Legenda

Settimana 1

- Risotto camillina*
- Tofu
- Broccoletti*
- Pane integrale
- Frutta invernale

- Fusilli all'olio
- Farinata di ceci
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta invernale

- Pennette integrali al pesto di mandorle
- Legumi alle erbe aromatiche
- Finocchi all'arancia/ Finocchi*al forno (SDI-CDD)
- Pane comune
- Frutta invernale

- Passato di verdure* con farro
- Seitan panato
- Patate* al forno/Patate* prezzemolate
- Pane comune
- Frutta invernale

- Sedanini alla crema di broccoli*
- Sformato di legumi misti e verdure*
- Carote julienne fresche olio e limone
- Pane comune
- Frutta invernale con frutta equo **Menù green**



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

- Pizza rossa
- Piselli*
- carote* alle erbe
- Pane comune ½ porzione
- Frutta invernale

- Risotto patate* e prezzemolo
- Polpette di legumi
- Cavolo viola e mela
- Pane integrale
- Frutta invernale

- Orzotto
- alla zucca*
- Farinata di ceci e fagiolini*
- Pane comune
- Frutta invernale

- Insalata verde/
- Crocchette di verdure*
- Pasta al ragù di lenticchie
- Pane comune
- Frutta invernale con frutta equo **Menù green**

- Vellutata di verdure*
- con crostini integrali
- Straccetti di seitan al profumo d'arancia
- Cavolfiori*
- Pane comune
- Frutta invernale

Settimana 3

- Pastina in brodo di verdura
- Fusilli all'olio (secondarie)
- Farinata di ceci con porri
- Fagiolini* al pomodoro
- Pane integrale
- Frutta invernale

- Pasta e ceci ai profumi dell'orto
- Tofu
- Insalata verde e finocchi
- Finocchi* cotti (SDI,CDD)
- Pane comune
- Frutta invernale

- Polenta
- Legumi al sugo di pomodoro e verdure* (patate* carote* zucchine*)
- Pane comune ½ porzione
- Frutta invernale

- Risotto alle mele
- Polpette di legumi
- Carote julienne fresche olio e limone
- Pane comune
- Frutta invernale

- Spaghetti integrali/ penne integrali (SDI, CDD) al pomodoro
- Bocconcini di seitan con verdure dell'orto
- Pane comune
- Frutta invernale

Settimana 4

- Risotto allo zafferano
- Farinata di ceci con erbe aromatiche
- Fagiolini* all'olio
- Pane comune
- Frutta invernale

- Fusilli agli aromi
- Crocchette di borlotti e verdure*
- Insalata verde
- Pane comune
- Frutta invernale con Frutta equo **Menù green**

- Carote julienne fresche/ Polpette di verdure*
- pasta al ragù di lenticchie
- Pane integrale
- Frutta invernale

- Pennette integrali al pomodoro e basilico
- Seitan panato con pomodoro e prezzemolo
- Zucca* al forno
- Pane comune
- Frutta invernale

- Crema di verdure* e legumi con miglio
- Tofu
- Patate* arrosto/ Patate* prezzemolate
- Pane comune
- Frutta invernale

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

Tutti i piatti sono preparati senza l'utilizzo di prodotti di origine animale o derivati.

sodexo

It all starts with the everyday