



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Legenda
Settimana 1	<div> Crema di orzo e avena</div> <div> Formaggio</div> <div> Verdure</div> <div> Olio evo</div>	<div> Piatto asciutto con pastina</div> <div> Uovo</div> <div> Verdure</div> <div> Olio evo</div>	<div> Crema di Farro e frumento</div> <div> platessa</div> <div> Verdure</div> <div> Olio evo</div>	<div> Piatto in brodo con riso</div> <div> Petto di pollo</div> <div> Verdure</div> <div> Olio evo</div>	<div> Piatto asciutto con pastina</div> <div> Legumi secchi decorticati</div> <div> Verdure</div> <div> Olio evo</div>	<div> Cereali antichi alternativi</div> <div> Prodotto biologico</div> <div> Prodotto DOP/ IGP</div> <div> Prodotto km 0</div> <div> Prodotto filiera corta</div> <div> Prodotto equo & solidale</div> <div> Prodotto artigianale</div> <div> Prodotto da pesca sostenibile</div> <div> Prodotto surgelato</div>
Settimana 2	<div> Crema di Farro e frumento</div> <div> Ricotta</div> <div> Verdure</div> <div> Olio evo</div>	<div> Piatto asciutto con riso</div> <div> pesce</div> <div> Verdure</div> <div> Olio evo</div>	<div> Crema di Orzo e avena</div> <div> Uovo</div> <div> Verdure</div> <div> Olio evo</div>	<div> Piatto asciutto con pastina</div> <div> Legumi secchi decorticati secche</div> <div> Verdure</div> <div> Olio evo</div>	<div> Piatto in brodo con cereali</div> <div> Tacchino</div> <div> Verdure</div> <div> Olio evo</div>	
Settimana 3	<div> Piatto in brodo con cereali</div> <div> Uovo</div> <div> Verdure</div> <div> Olio evo</div>	<div> Piatto asciutto con pastina</div> <div> Formaggio fresco</div> <div> Verdure</div> <div> Olio evo</div>	<div> Crema di Farro e frumento</div> <div> Vitellone</div> <div> Verdure</div> <div> Olio evo</div>	<div> Piatto asciutto con riso</div> <div> Pesce</div> <div> Verdure</div> <div> Olio evo</div>	<div> Crema di orzo e avena</div> <div> Tacchino</div> <div> Verdure</div> <div> Olio evo</div>	
Settimana 4	<div> Piatto asciutto con riso</div> <div> Uovo</div> <div> Verdure</div> <div> Olio evo</div>	<div> Crema di Orzo e avena</div> <div> Legumi secchi decorticati</div> <div> Verdure</div> <div> Olio evo</div>	<div> Piatto asciutto con pastina</div> <div> Vitellone</div> <div> Verdure</div> <div> Olio evo</div>	<div> Crema di Farro e frumento</div> <div> Merluzzo</div> <div> Verdure</div> <div> Olio evo</div>	<div> Piatto in brodo con cereali</div> <div> Formaggio fresco</div> <div> Verdure</div> <div> Olio evo</div>	

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