



MENÙ SDI-PRIMARIE-SECONDARIE – A.S. 2022-2023

MENÙ INVERNALE

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
Lunedì	Pasta all'abruzzese Frittata/Uovo Sodo Spinaci* al grana DOP Pane e frutta di stagione	Riso allo zafferano Prosciutto cotto AQ SECONDARIE Bresaola olio e limone Fagiolini* o erbetto* Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto di broccoli* Tonno all'olio Piselli* Pane e frutta di stagione	INFANZIE E PRIMARIE Pasta al pomodoro Grana DOP a scagliette/asiago DOP Carote e piselli* al forno Pane e frutta di stagione SECONDARIE Pizza Margherita Formaggio da taglio ½ razione Carote e piselli* Pane e frutta di stagione
Martedì	INF E PRIMARIE: Minestrone di verdure* con orzo SECONDARIE: Pasta al tonno Farinata di ceci* Patate all'olio Pane e yogurt alla frutta	INF E PRIMARIE: Vellutata di zucca* con crostini/riso/pasta SECONDARIE: Pasta alla crema di zucca* Polpette di merluzzo MSC**non prefritte Finocchi Pane e frutta di stagione	INF E PRIMARIE: Minestra di verdure* con farro e legumi Purè o patate all'olio SECONDARIE: Pasta al pomodoro Insalata Frittata/Uovo Sodo Pane e frutta di stagione	INF E PRIMARIE: Pastina in brodo SECONDARIE: Pasta al pesto Filetti di limanda* Patate al forno o all'olio Pane e frutta di stagione
Mercoledì	INFANZIE E SECONDARIE Pizza Margherita ½ razione Formaggio da taglio Carote crude o cotte* Pane Frutta di stagione PRIMARIE Gnocchetti sardi al pomodoro e carote Filetti di platessa impanati MSC** non prefritti Fagiolini * Pane e frutta di stagione	Farfalle al ragù vegetale Arrostito di lonza al latte Piselli* Pane integrale Frutta di stagione	Riso alla zucca* Hamburger di vitellone preparato in loco Carote al forno* o Julienne Pane Frutta di stagione	Riso al grana DOP Polpette di lonza preparate in loco Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	INFANZIE E SECONDARIE Gnocchetti sardi al pomodoro e carote Filetti di platessa impanati MSC** Fagiolini * Pane e frutta di stagione PRIMARIE Pizza Margherita ½ razione Formaggio da taglio Carote crude o cotte* Pane Frutta di stagione	Pasta integrale all'amatriciana Bocconcini di tacchino non prefritti Carote crude o cotte* Pane Frutta di stagione	Pasta e fagioli (asciutta) Mozzarella (1/2 porzione) Coste* gratinate Pane Frutta di stagione	Tortellini o pasta in bianco Bocconcini o fettine di tacchino al forno non prefritti Insalata verde Pane e frutta di stagione
Venerdì	Risotto al grana DOP Coscia di pollo /petto di pollo Finocchi in insalata Pane integrale e frutta di stagione	Pasta al pesto e fagioli Formaggio spalmabile Insalata (lattuga) Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Petto di pollo al forno Fagiolini* Pane e frutta di stagione	Minestra di pasta integrale con lenticchie /asciutta Prosciutto cotto AQ (½ porz solo per pasta asciutta) Spinaci* Pane Frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle "Linee guida per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

-Come condimento viene utilizzato olio extravergine di oliva

-Il pane distribuito è a ridotto contenuto di sale

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù indicato con "in alternativa" o ".../...", la singola scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, ha la facoltà di decidere quale dei due menù applicare

-* Prodotto surgelato

-** Pesca Sostenibile Certificata

-L'acronimo AQ indica Alta Qualità



MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA-PRIMARIE-SECONDARIE – A.S. 2022-2023

MENÙ INVERNALE

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta olio e grana DOP Rotolo di frittata o uovo sodo o uovo strapazzato Piselli* Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di tonno o tonno all'olio Insalata verde Pane integrale e frutta di stagione	Riso al grana DOP Mozzarella Fagiolini* all'olio Pane e frutta di stagione	INFANZIE E PRIMARIE Pasta all'ortolana Prosciutto cotto AQ Carote crude o cotte* Pane integrale e frutta di stagione SECONDARIE Pizza Margherita ½ razione prosciutto cotto AQ Carote crude o cotte* Pane integrale e frutta di stagione
Martedì	Gnocchi al pomodoro Formaggio fresco Erbe* al grana DOP Pane e frutta di stagione	Pasta olio e grana DOP Frittata/ uovo sodo Carote crude o cotte* Pane Frutta di stagione	INF E PRIMARIE: Minestra di verdure* con orzo SECONDARIE: Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Purè o patate all'olio Pane e frutta di stagione	INF E PRIMARIE Minestra di pasta e lenticchie SECONDARIE: Pasta al pesto Formaggio Insalata Pane e frutta di stagione
Mercoledì	INF E PRIMARIE: Minestra di verdure* con legumi e farro Purè o patate in insalata (servite calde) SECONDARIE: Pasta al pesto Carote crude o cotte* Polpette di vitellone preparate in loco Pane Frutta di stagione	INFANZIE E SECONDARIE Pizza margherita ½ razione Prosciutto cotto AQ Spinaci* al grana DOP Pane Frutta di stagione PRIMARIE Risotto zucca* e salsiccia Crescenza Piselli* Pane Frutta di stagione	Pasta integrale alla crema di zucca* Petto di pollo Piselli* Pane Frutta di stagione	Pasta allo speck IGP Filetini di merluzzo MSC** dorati o bocconcini di pesce (non prefritti) o polpette di tonno Finocchi Pane e frutta di stagione
Giovedì	Pasta all'amatriciana Petto di pollo al pangrattato o petto di pollo al limone Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta di stagione	INFANZIE E SECONDARIE Risotto zucca e salsiccia Crescenza Piselli* Pane Frutta di stagione PRIMARIE Pizza margherita ½ razione Prosciutto cotto AQ Spinaci* al grana DOP Pane Frutta di stagione	Pasta agli aromi Cotoletta di mare MSC** (non prefritta) Carote julienne o cotte* Pane integrale Frutta di stagione	Riso alla robiola Bocconcini di tacchino non prefritti Piselli* Pane Frutta di stagione
Venerdì	Risotto allo zafferano Filetto di limanda* Lattuga Pane Frutta di stagione	INF E PRIMARIE: Passato di verdure* e legumi con crostini/riso/pasta Patate arrosto o all'olio SECONDARIE Pasta al pesto Zucchine* Coscia di pollo/petto di pollo Pane Frutta di stagione	Pasta e fagioli (asciutta) Rotolo di frittata o frittata o uovo sodo (1/2 porzione) Insalata verde Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno con ragù di vitellone Fagiolini* all'olio Pane e Yogurt alla frutta In alternativa Pasta al ragù di vitellone Polpette di verdure non prefritte Fagiolini* all'olio Pane e Yogurt alla frutta

Il presente menù è stato elaborato in base alle "Linee guida per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ASL Monza e Brianza.

-Come condimento viene utilizzato olio extravergine di oliva

-Il pane distribuito è a ridotto contenuto di sale

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù indicato con "in alternativa" o ".../...", la singola scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, ha la facoltà di decidere quale dei due menù applicare

-* Prodotto surgelato

-** Pesca Sostenibile Certificata

-L'acronimo AQ indica Alta Qualità