



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

### MENÙ INVERNALE

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta all'abruzzese Frittata/Uovo Sodo Spinaci* al grana DOP Pane e frutta di stagione	Riso allo zafferano Prosciutto cotto AQ <b>SECONDARIE</b> 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	<b>INFANZIE E PRIMARIE</b> Pasta al pomodoro Grana DOP a scagliette/asiago DOP Carote e piselli* al forno Pane e frutta di stagione <b>SECONDARIE</b> Pizza Margherita Formaggio da taglio ½ razione Carote e piselli* Pane e frutta di stagione
<b>Martedì</b>	<b>INF E PRIMARIE:</b> Minestrone di verdure* con orzo <b>SECONDARIE:</b> Pasta al tonno  Farinata di ceci* Patate all'olio Pane e yogurt alla frutta	<b>INF E PRIMARIE:</b> Vellutata di zucca* con crostini/riso/pasta <b>SECONDARIE:</b> Pasta alla crema di zucca*  Polpette di merluzzo MSC**non prefritte Finocchi Pane e frutta di stagione	<b>INF E PRIMARIE:</b> Minestra di verdure* con farro e legumi Purè o patate all'olio  <b>SECONDARIE:</b> Pasta al pomodoro Insalata  Frittata/Uovo Sodo Pane e frutta di stagione	<b>INF E PRIMARIE:</b> Pastina in brodo <b>SECONDARIE:</b> Pasta al pesto  Filetti di limanda* Patate al forno o all'olio Pane e frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	<b>INFANZIE E SECONDARIE</b> Pizza Margherita ½ razione Formaggio da taglio Carote crude o cotte* Pane Frutta di stagione <b>PRIMARIE</b> 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
<b>Giovedì</b>	<b>INFANZIE E SECONDARIE</b> Gnocchetti sardi al pomodoro e carote Filetti di platessa impanati MSC** Fagiolini * Pane e frutta di stagione <b>PRIMARIE</b> 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
<b>Venerdì</b>	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	<b>INFANZIE E PRIMARIE</b> Pasta all'ortolana Prosciutto cotto AQ Carote crude o cotte* Pane integrale e frutta di stagione <b>SECONDARIE</b> 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	<b>INF E PRIMARIE:</b> Minestra di verdure* con orzo <b>SECONDARIE:</b> Pasta al pomodoro  Farinata di ceci* Purè o patate all'olio Pane e frutta di stagione	<b>INF E PRIMARIE</b> Minestra di pasta e lenticchie <b>SECONDARIE:</b> Pasta al pesto  Formaggio Insalata Pane e frutta di stagione
Mercoledì	<b>INF E PRIMARIE:</b> Minestra di verdure* con legumi e farro Purè o patate in insalata (servite calde) <b>SECONDARIE:</b> Pasta al pesto Carote crude o cotte*  Polpette di vitellone preparate in loco Pane Frutta di stagione	<b>INFANZIE E SECONDARIE</b> Pizza margherita ½ razione Prosciutto cotto AQ Spinaci* al grana DOP Pane Frutta di stagione <b>PRIMARIE</b> 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	<b>INFANZIE E SECONDARIE</b> Risotto zucca e salsiccia Crescenza Piselli* Pane Frutta di stagione <b>PRIMARIE</b> 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	<b>INF E PRIMARIE:</b> Passato di verdure* e legumi con crostini/riso/pasta Patate arrosto o all'olio <b>SECONDARIE</b> 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 <b>In alternativa</b> 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