



MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE – A.S. 2020/2021

MENÙ ESTIVO

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Spaghetti al pesto (pasta corta per sdi e trasportato) Frittata /Uovo sodo Lattuga Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Wurstel di puro suino ' Piselli alle erbe Pane integrale Frutta di stagione oppure piatto unico di pasta e lenticchie, polpettine di verdure e insalata Pane integrale Frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche e basilico Formaggio fresco e prosciutto cotto Melanzane fresche al forno con origano Pane Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro e basilico (altro formato per il trasportato) Tonno sgocciolato/ Polpette di tonno Pomodori Pane integrale, Frutta di stagione
MARTEDÌ	Crema di verdure e legumi con crostini Involtini al forno di prosciutto cotto e formaggio (prosciutto cotto e formaggio per sdi e trasportato) Patate al forno Pane e frutta fresca di stagione oppure Pizza Margherita Fagiolini all'olio Pane e gelato	Farfalle olio e grana o penne in salsa allo yogurt (Penne in salsa allo yogurt per il trasportato) Filetti di platessa o di branzino gratinato Insalata verde, carote e mais Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Lonza alla pizzaiola o scaloppine di lonza alla salvia. Pomodori e olive Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Hamburger di vitellone Lattuga Pane Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Pasta integrale con pomodoro e melanzane fresche Cosce di pollo/Petto di pollo dorato Pomodori Pane e frutta di stagione	Minestra di riso e bisì Polpette di vitellone Lattuga Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata o uovo sodo Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta tricolore allo speck Mozzarella Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione
GIOVEDÌ	Riso al grana Arrosto di lonza al latte Zucchine fresche al basilico Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e pesto di zucchine fresche Cotoletta di tacchino Carote crude Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pesce dorati Patate al prezzemolo o arrosto Pane integrale Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Prosciutto crudo di Parma e cotto (per le sdi solo prosciutto cotto) Insalata mista Pane Gelato oppure Pizza Margherita Insalata mista Pane, Gelato
VENERDÌ	Tortelli di magro al burro e salvia Bastoncini di totano o cuoricini di pesce Insalata mista Pane e frutta di stagione	Pennette al tonno Caprese Pane Frutta di stagione	Pasta integrale all'amatriciana Bocconcini di petto di pollo Lattuga Pane e frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con orzo o riso Tacchino arrosto alle erbe Zucchine fresche al forno Pane e 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.

.NB

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

-Per il periodo estivo è possibile sostituire, su richiesta dell'Ufficio Comunale competente, il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù (...oppure...) (.../...)si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale dei due menù applicare