



MENÙ SCUOLE PARITARIE – A.S. 2023-2024

MENÙ INVERNALE

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
Lunedì	Pasta integrale all'abruzzese Frittata/Uova strapazzate Spinaci* al grana DOP Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto AQ Erbette* al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di zucchine* Tonno all'olio Piselli* Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Grana DOP a scaglette/asiago DOP Carote e piselli* al forno Pane Frutta di stagione
Martedì	Minestrone di verdure* con orzo e legumi Filetti di platessa* impanati MSC non prefritti** Patate all'olio Pane Yogurt alla frutta	Vellutata di zucca* con crostini/riso/pasta Bocconcini di merluzzo* MSC** non prefritti Finocchi Pane Frutta di stagione	Minestra di verdure* con farro e legumi Frittata/uova strapazzate Purè o patate all'olio Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo Filetti di limanda al forno MSC** Patate al forno o all'olio Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Pizza Margherita Formaggio da taglio (½ razione) Carote crude o cotte* Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Lonza agli aromi Piselli* e carote* Pane integrale Frutta di stagione	Risotto alla monzese Petto di pollo al forno Carote crude o cotte* Pane Frutta di stagione	Risotto alla zucca* Polpette di lonza preparate in loco Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Pasta all'olio Polpettine di legumi /farinata di ceci Fagiolini * Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino non prefritti Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie (asciutta) Mozzarella (1/2 porzione) Coste* gratinate Pane Frutta di stagione	Tortellini agli aromi Bocconcini o fettine di tacchino al forno non prefritti Insalata verde Pane Frutta di stagione
Venerdì	Risotto al grana DOP Coscia di pollo /petto di pollo Finocchi in insalata Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pesto e fagioli Formaggio spalmabile Cavolfiore* con besciamella Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e carote Hamburger Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Minestra di pasta integrale con legumi/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'ATS 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

- Le materie prime utilizzate sono di origine biologica



MENÙ SCUOLE PARITARIE – A.S. 2023-2024

MENÙ INVERNALE

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta olio e grana DOP Rotolo di frittata /uova strapazzate Piselli* Pane Frutta di stagione	Pasta alla siciliana Tonno all'olio Broccoletti* gratinati Pane integrale Frutta di stagione	Risotto al grana DOP Mozzarella Fagiolini* all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta integrale all'ortolana Prosciutto cotto AQ Carote crude o cotte* Pane Frutta di stagione
Martedì	Gnocchi al pomodoro Formaggio fresco Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Frittata/ uova strapazzate Insalata e carote Pane Frutta di stagione	Minestrone di verdure* con crostini Fagioli all'uccelletto Insalata Pane Frutta di stagione	Minestra di pasta e fagioli Asiago DOP Insalata Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Minestrone di verdure* con legumi e farro Polpette di vitellone preparate in loco Fagiolini* all'olio Pane Frutta di stagione	Pizza margherita ½ razione Prosciutto cotto AQ Spinaci* Pane Frutta di stagione	Pasta integrale alla crema di zucca* Petto di pollo Piselli* Pane Frutta di stagione	Pasta all'abruzzese Filetini di merluzzo* MSC** dorati o bocconcini di pesce (non prefritti) Finocchi Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Pasta integrale all'amatriciana Petto di pollo al pangrattato o petto di pollo al limone Erbette* al grana DOP Pane Frutta di stagione	Risotto zucca* e rosmarino Crescenza/stracchino Piselli* Pane Frutta di stagione	Pasta agli aromi Limanda MSC** (non prefritta) Carote crude o cotte* Pane integrale Frutta di stagione	Riso alla robiola Bocconcini di tacchino non prefritti Piselli* Pane Frutta di stagione
Venerdì	Risotto allo zafferano Cotoletta di mare Finocchi in insalata Pane integrale Frutta di stagione	Passato di verdure* e legumi con crostini/riso/pasta Coscia di pollo/petto di pollo Patate arrosto o all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie (asciutta) Rotolo di frittata o frittata o uova strapazzate (1/2 porzione) Finocchi in insalata 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'ATS 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

- Le materie prime utilizzate sono di origine biologica

MENU' SCUOLA TONOLI – SEZ. PRIMAVERA – AUTUNNO/INVERNO – A.S. 2023/24 – (rev.00)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT.	Passato di verdure e ceci frullati con pasta Fontina Fagiolini Pane comune Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Spinaci al grana Pane comune Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Prosciutto cotto Carote lesse Pane comune Frutta di stagione	Risotto alla crema di zucca Bocconcini di pollo con pomodoro Zucchine in padella Pane comune Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di merluzzo Patate lesse Pane comune Frutta di stagione
2° SETT.	Riso con crema di zucchine Prosciutto cotto Fagiolini Pane comune Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Arrostito di lonza al latte Erbette al grana Pane comune Frutta di stagione	Crema di cannellini frullati ed ortaggi Polpettine di merluzzo Purè Pane comune Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo al pan grattato Carote in padella Pane comune Frutta di stagione	Pasta olio e grana Uova strapazzate Zucchine in padella Pane comune Frutta di stagione
3° SETT.	Vellutata di verdure con riso Uova strapazzate Carote al forno Pane comune Frutta di stagione	Pasta all'olio e grana Polpette di pesce Patate in insalata Pane comune Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure (frullate) Polpette di vitellone Zucca al forno Pane comune Frutta di stagione	Pasta e fagioli frullati Primo sale Purè Pane comune Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Medaglioni di merluzzo Fagiolini Pane comune Frutta di stagione
4° SETT.	Pasta al pomodoro Tocchetti di grana/Edamer Carote al forno Pane comune Frutta di stagione	Riso alla zucca Prosciutto cotto Purè Pane comune Frutta di stagione	Pasta pasticciata Polpette di lonza Zucca al forno Pane comune Frutta di stagione	Riso al grana Straccetti di pollo al limone Finocchi gratinati Pane comune Frutta di stagione	Pasta al pesto Polpette di merluzzo Spinaci al grana Pane comune Frutta di stagione
Formato pasta: piccola o mezza penna				  <p>A cura di Service Point srl</p>	