

MENÙ ESTIVO SCUOLE PARITARIE – A.S. 2023/2024

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pennette al pesto (pasta corta per Scuole Infanzia e trasportato) Frittata/Uovo strapazzato/ Uovo sodo Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Alta Qualità Piselli* Pane integrale Frutta di stagione	Risotto alle zucchine fresche Formaggio da taglio DOP Erbette* al grana DOP Pane Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Tonno sgocciolato/ Polpette di tonno non prefritte Pomodori Pane integrale Frutta di stagione
MARTEDÌ	Tortelli di magro agli aromi Filetti di Merluzzo* MSC** al pangrattato Fagiolini all'olio* Pane Frutta di stagione	Farfalle olio e grana DOP Filetti di platessa* MSC** gratinati (non prefritto) Carote julienne/carote* al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di legumi non prefritte in alternativa Frittata /uovo strapazzato Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta all'abruzzese Frittata/ uovo strapazzato Fagiolini* Pane Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Crema di verdure* e legumi con farro Formaggio fresco Patate* al forno Pane Frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Polpette di vitellone preparate in loco Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Scaloppine di lonza al forno Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Hamburger di vitellone preparato in loco Lattuga Pane Frutta di stagione
GIOVEDÌ	Risotto al grana DOP Arrostito di lonza al latte Zucchine fresche al forno Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e pesto di zucchine fresche Cotoletta di tacchino non prefritta Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pesce* dorati non prefritti Patate all'olio o arrosto* Pane integrale Frutta di stagione	Pizza Margherita ½ razione Mozzarella Carote Pane Gelato
VENERDÌ	Pasta integrale al pomodoro e melanzane fresche Cosce di pollo/Petto di pollo al limone Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pennette al tonno Mozzarella Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta integrale all'amatriciana Petto di pollo alla pizzaiola Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Passato di verdure* e legumi con orzo / riso Cotoletta di mare (platessa) MSC** Zucchine fresche al forno 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.

NB: Come condimento viene utilizzato l'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). 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 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. Il menù dei CDD segue quello della scuola dell'infanzia.