



MENÙ SCUOLE PARITARIE– A.S. 2021/2022

MENÙ INVERNALE

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta olio e grana Rotolo di frittata o uovo sodo o uovo strapazzato Piselli Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro Bastoncini di salmone Zucchine trifolate Pane integrale e frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Mozzarella Fagiolini all'olio Pane e frutta di stagione	Pasta o gnocchi all'ortolana Prosciutto cotto Carote cotte Pane integrale e frutta di stagione
Martedì	Pastina in brodo vegetale Polpette di vitellone Purè o patate in insalata (servite calde) Pane Frutta di stagione	Riso alla zucca Arrostato di lonza al forno Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Medaglioni di vitello Insalata verde e verza Pane Frutta di stagione	Pasta allo speck Filettini di merluzzo dorati o bocconcini di pesce (non prefritti) o polpette di tonno Insalata Pane e frutta di stagione
Mercoledì	Pasta integrale con verdure Formaggi misti (es provolone dolce e asiago) Erbe Pane integrale e frutta di stagione	Pizza margherita ½ razione Prosciutto cotto Spinaci al grana Pane e frutta di stagione	Pasta integrale alla crema di zucca Petto di pollo Piselli Pane Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con pasta integrale Primo sale o robiola o formaggio spalmabile Patate arrosto Pane e frutta di stagione
Giovedì	Pasta all'amatriciana Petto di pollo al pangrattato Fagiolini all'olio Pane e Frutta di stagione	Minestra di pasta integrale elenticchie Crescenza Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta olio e grana Cotoletta di mare (non prefritta) Carote julienne Pane integrale Frutta di stagione	Riso allo zafferano Bocconcini di tacchino Piselli Pane Frutta di stagione
Venerdì	Risotto allo zafferano Anelli di totano al forno o polpette di pesce Lattuga Pane Frutta di stagione	Pasta olio e grana Arrostato tacchino alle erbe Carote crude o cotte Pane Frutta di stagione	Pasta e fagioli o pasta e lenticchie (minestra) Rotolo di frittata o frittata o uovo sodo Patate all'olio o al forno Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno con ragù di vitellone Fagiolini all'olio Pane e Yogurt alla frutta o Pasta al ragù di vitellone Polpette di verdure 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.

.NB

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

- Il dessert può essere inserito una volta alla settimana

-Nelle caselle dove è inserita l'alternativa (...o...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale alternativa applicare



MENÙ SCUOLE PARITARIE– A.S. 2021/2022

MENÙ INVERNALE

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta all'abruzzese Frittata/Uovo Sodo Spinaci al grana Pane e frutta di stagione	Riso e zucchine Prosciutto cotto Fagiolini Pane e frutta di stagione	Pasta all'olio e grana Bastoncini di salmone o filetti di platessa olio e limone Piselli Pane e frutta di stagione	Pasta pomodoro Grana a scaglette o asiago Carote al forno Pane e frutta di stagione
Martedì	Riso alla zucca Scaloppine di vitello Insalata Pane Frutta di stagione	Farfalle al ragù vegetale Arrosto di lonza al latte Piselli Pane integrale e frutta di stagione	Minestrone di verdure con orzo o riso Hamburger di vitellone preparato in loco Carote al forno Pane Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Bocconcini di pesce o filetti di pesce olio e limone Insalata Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Pizza Margherita ½ razione Prosciutto cotto Carote crude o cotte Pane integrale, budino	Crema di cannellini ed ortaggi conrostini Polpettine di tonno o merluzzo o anellini di totano al forno Spinaci al grana Pane Frutta di stagione	Pasta o gnocchi al ragù di verdure Uova strapazzate o frittata o uovo sodo Insalata Pane integrale Frutta di stagione	Riso al grana Polpette di lonza Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Gocchetti sardi al pomodoro e carote Filetti di platessa impanati Fagiolini Pane e frutta di stagione	Pasta integrale all'amatriciana Bocconcini di tacchino Carote crude o cotte Pane Frutta di stagione	Pasta e fagioli (minestra) Mozzarella Coste al forno Pane Frutta di stagione	Tortellini o pasta in bianco Bocconcini o fettine di tacchino al forno Patate al prezzemolo (servite calde) o purè Pane e frutta di stagione
Venerdì	Passato di verdure e ceci con pasta integrale Mozzarella Patate al forno o in insalata Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Insalata (lattuga) Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Petto di pollo al forno Fagiolini Pane e frutta di stagione	Pasta integrale al pesto Prosciutto cotto 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.

.NB

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

-Il dessert puo' essere inserito una volta alla settimana

-Nelle caselle dove è inserita l'alternativa (...o...) si lascia ad ogni scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, la facoltà di decidere quale alternativa applicare



MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE – A.S. 2021/2022

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 involtoni 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