

**MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIE – A.S. 2021/2022
(CUCINA IN LOCO)**

MENÙ ESTIVO

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pennette al pesto (pasta corta per sdi e trasportato) Frittata /Uovo sodo Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Piselli Pane integrale Frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche Prosciutto cotto Carote cotte Pane Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Tonno sgocciolato/ Polpette di tonno Pomodori Pane integrale, Frutta di stagione
MARTEDÌ	Crema di verdure e legumi con crostini Prosciutto cotto Patate al forno Pane e frutta fresca di stagione oppure Pizza Margherita ½ razione Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Pane e gelato	Farfalle olio e grana Filetti di platessa gratinati 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 Lattuga Pane Frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Tortelli di magro al burro Cosce di pollo/Petto di pollo dorato Insalata verde Pane e frutta di stagione	Minestra di riso e piselli Polpette di vitellone Carote Julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata /uovo sodo /polpette di legumi Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta allo speck Mozzarella Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione
GIOVEDÌ	Riso al grana Arrosto di lonza al latte Zucchine fresche al forno Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e pesto di zucchine fresche Cotoletta di tacchino Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pesce dorati Patate all'olio o arrosto Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Carote julienne Pane Gelato oppure Pizza Margherita ½ razione Prosciutto cotto Carote Pane, Gelato
VENERDÌ	Pasta integrale con crema di melanzane fresche Bastoncini di totano o cuoricini di pesce Carote Julienne Pane e frutta di stagione	Pennette al tonno Formaggio fresco Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta integrale all'amatriciana Bocconcini di petto di pollo Fagiolini Pane e frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con orzo / 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