



MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PARITARIE – A.S. 2018/2019

MENU' INVERNALE

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta all'abruzzese Frittata/Uovo Sodo Spinaci al grana Pane e frutta di stagione	<b>Riso con erbe o con zucchine</b> Bresaola olio e limone (Pr. cotto per le sdi) Fagiolini saltati all'olio e aglio Pane e frutta di stagione	Pasta olio e grana Bastoncini di salmone Insalata iceberg e trevisana Pane e frutta di stagione	Spaghetti al pomodoro e basilico (pasta corta per sdi e trasportato) Grana a scaglette Carote baby al forno Pane e frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Risotto alla zucca <b>Scaloppine di vitello</b> Insalata (Iceberg) Pane Frutta di stagione	<b>Farfalle al ragù vegetale (fusilli per il trasportato)</b> <b>Arrosto di lonza al latte</b> <b>Piselli alla salvia</b> Pane integrale /comune Frutta di stagione	<b>Minestrone di verdure con orzo o riso</b> Hamburger di vitellone <b>Carote baby al forno</b> Pane Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Bocconcini di pesce impanati o filetti di branzino olio e prezzemolo Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Tortellini di magro al burro e salvia Petto di pollo al limone e rosmarino <b>Finocchi con besciamella gratinati o finocchi crudi, insalata e carote</b> Pane integrale /comune Frutta di stagione <b>oppure</b> Pizza Margherita  Finocchi crudi, insalata e carote Pane integrale , Budino al cioccolato	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Polpettine di tonno o merluzzo o <b>Anellini di totano al forno</b> <b>Spinaci al grana</b> Pane Frutta di stagione	Gnocchi al ragù di verdure <b>Frittata/Uovo sodo</b> Insalata lattuga Pane integrale/comune Frutta	Riso al grana <b>Polpette di lonza</b> Fagiolini con pomodoro e origano <b>oppure fagiolini all'olio</b> Pane integrale /comune Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Passato di verdure e ceci con pasta integrale Formaggi misti es. provolone dolce e mozzarella Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pasta integrale all'amatriciana Petto di tacchino impanato Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	<b>Pasta e fagioli (asciutta)</b> <b>Mozzarella (1/2 porzione)</b> <b>Coste al forno</b> Pane e frutta di stagione <b>Oppure</b> Pizza Margherita  <b>Coste al forno</b> Pane <b>Fetta di crostata</b>	Pasta integrale al pesto e fagiolini interi Prosciutto cotto e crudo (Solo prosciutto cotto per le sdi) Insalata (Iceberg) e carote alla Julienne Pane Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Orecchiette al pomodoro Filetti di platessa al forno Insalata verde, finocchi, olive e mais Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Insalata (lattuga) Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Finocchi crudi Pane Frutta di stagione	Crema di piselli con crostini Fettine di tacchino agli aromi Patate al prezzemolo (servite calde) o purè 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).

-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



MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PARITARIE – A.S. 2018/2019

MENU' INVERNALE

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta olio e grana Frittata o Uovo sodo Piselli agli aromi Pane Frutta di stagione	<b>Tortellini di magro al pomodoro</b> <b>Bastoncini di salmone</b> <b>Zucchine trifolate</b> Pane integrale/comune, frutta di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Mozzarella Fagiolini saltati all'olio , aglio e prezzemolo Pane , Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Prosciutto crudo di Parma e prosciutto cotto (Pr cotto per le sdi) Carote baby alla salvia Pane integrale , frutta di stagione
Martedì	Pastina in brodo vegetale Brasato di vitellone con purè (polpette di vitellone per le sdi) Pane Frutta di stagione	Riso alla zucca <b>Lonza alla pizzaiola o arrosto di lonza al forno</b> Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	<b>Conchiglie al pomodoro (gnocchetti sardi per il trasportato)</b> Medaglioni di vitello con prosciutto e salvia Insalata verde e verza Pane Frutta di stagione	Penne al tonno e pomodoro Filetini di merluzzo dorati/Bastoncini di pesce Finocchi crudi Pane e frutta di stagione <b>oppure</b> <b>Pizza margherita</b> Insalata (Iceberg) Pane ,Fetta di crostata
Mercoledì	Bavette all'amatriciana (pasta corta per sdi e trasportato) Formaggio da taglio es provolone dolce Finocchi, mais e olive Pane integrale/comune Frutta di stagione	Fusilli alla mimosa Filetti di pesce dorati o olio e limone Spinaci al grana Pane e frutta di stagione <b>oppure</b> Pizza Margherita  Spinaci al grana Pane, Yogurt alla Frutta	Pasta integrale <b>alle zucchine</b> Cosce di pollo/Petto di pollo Piselli alla salvia Pane Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con pasta integrale Primo sale o robiola Patate arrosto Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pasta integrale con verdure <b>o al pesto di zucchine</b> Petto di pollo al pan grattato Fagiolini al pomodoro e origano <b>o all'olio</b> Pane Frutta di stagione	Minestra di pasta integrale e lenticchie Crescenza Patate arrosto Pane e frutta di stagione	Pasta olio e grana Cotoletta di mare Lattuga Pane integrale ,Frutta di stagione	Riso allo zafferano Arrosto di tacchino alle erbe Piselli agli aromi Pane e frutta di stagione
Venerdì	<b>Risotto allo zafferano</b> <b>Polpette di pesce o anelli di totano al forno</b> Lattuga e carote Julienne Pane e frutta di stagione	Pasta agli aromi Arrosto di tacchino alle erbe Finocchi crudi Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata / Uovo sodo Coste con besciamella Pane e frutta di stagione	Pasta all'ortolana Polpette di lonza Insalata iceberg 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).

-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



**MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PARITARIE – A.S. 2018/2019**

**MENÙ ESTIVO**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Spaghetti al pesto (pasta corta per sdi e trasportato) Frittata /Uovo sodo Lattuga Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico <b>Wurstel di puro suino ' </b> Piselli alle erbe Pane integrale Frutta di stagione <b>oppure piatto unico di pasta e lenticchie, polpettine di verdure e insalata</b> Pane integrale Frutta di stagione	Riso alle zucchine fresche e basilico Formaggio fresco e prosciutto cotto <b>Melanzane fresche al forno con origano</b> 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
<b>MARTEDÌ</b>	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 <b>oppure</b> 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 <b>Lonza alla pizzaiola o scaloppine di lonza alla salvia. Pomodori e olive</b> Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale <b>Hamburger di vitellone</b> Lattuga Pane Frutta di stagione
<b>MERCOLEDÌ</b>	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 <b>Polpette di vitellone</b> <b>Lattuga</b> Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata o uovo sodo <b>Insalata mista</b> Pane Frutta di stagione	Pasta tricolore allo speck Mozzarella Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione
<b>GIOVEDÌ</b>	Riso al grana <b>Arrosto di lonza al latte</b> 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 <b>oppure</b> Pizza Margherita  Insalata mista Pane, Gelato
<b>VENERDÌ</b>	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 <b>orzo o riso</b> 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