



MENU ESTIVO - A.S. 2023/2024 dal 8/04/2024 al 6/06/2024 Scuola Primaria

Comune di
MONTICELLO BRIANZA



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì
1	Risotto allo zafferano Bocconcini di merluzzo* gratinati Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e origano Straccetti di tacchino agli aromi Zucchine julienne Pane integrale Frutta fresca di stagione		Insalata mista Pizza margherita Grissini Budino
2	Ravioli di magro burro e salvia Frittata Carote julienne Pane integrale Frutta fresca di gestione	Pasta allo zafferano Primo Sale Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione		Risotto aurora Arista agli agrumi Tris di verdura* al vapore Pane Frutta fresca di stagione
3	Pasta al ragù vegetale* Bastoncini di pesce* Spinaci* al formaggio Pane Frutta fresca di stagione	Risotto con zucchine Asiago Pomodori Pane Frutta fresca di stagione		Lasagne* al pesto Prosciutto cotto ** Insalata mista Pane Gelato
4	Crema di carote* con orzo Cotoletta di pollo alla milanese Patate arrosto Pane Frutta fresca di stagione	Pasta allo zafferano e zucchine Mozzarella Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione		Risotto al pomodoro Bocconcini di merluzzo* alla mediterranea (con pomodoro e origano) Zucchine gratinate Pane Frutta fresca di stagione
5	Gnocchi al pomodoro e basilico Frittata Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pesto Pollo arrosto Erbe* al forno Pane Frutta fresca di stagione		Pasta all'olio Platessa* gratinata Pomodori Pane Budino
6	Insalata verde e mais Pasta con ragù alla bolognese Pane Gelato	Risotto alla parmigiana Formaggio fresco spalmabile Pomodori Pane Frutta fresca di stagione		Pasta al pesto Tonno Fagiolini* al vapore Pane integrale Frutta fresca di stagione

* Materia prima congelata e/o surgelata all'origine.

** La porzione servita sarà adeguata a soddisfare i fabbisogni proteici suggeriti dalle linee guida dei LARN 2014.

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Ove non presente l'asterisco (*) il prodotto utilizzato è fresco.

Dussmann