MENU' AUTUNNO-INVERNO COMUNE DI INZAGO MI SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA
ANNO SCOLASTICO 2024-2025 In vigore dal 04/11/2024 al 28/03/2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 settimana *dal 04/11 al 08/11* *dal 02/12 al 06/12* *2025* *dal 13/01 al 17/01* *dal 10/02 al 14/02* *dal 10/03 al 14/03*	Risotto alla zucca Frittata al forno Tris di verdure cotte Pane Frutta	Pasta allo zafferano Grana Insalata Pane Frutta	Ravioli di magro all'olio evo Lenticchie in umido Carote cotte Pane Frutta	Minestrina in brodo vegetale Arrosto di tacchino al forno Patate lesse e fagiolini Pane integrale Frutta	Pasta alla pizzaiola Filetto di merluzzo gratinato Erbette Pane Frutta
2 settimana *dal 11/11 al 15/11* *dal 09/12 al 13/12* *2025* *dal 20/01 al 24/01* *dal 17/02 al 21/02* *dal 17/03 al 21/03*	Pasta integrale besciamella e pomodoro Farinata di ceci Carote julienne Pane Frutta	Polenta Bocconcini di pollo Broccoli Pane Frutta	Pasta all'olio evo Uova sode/frittata al forno Fagiolini Pane ai 5 cereali Frutta	Passato di verdure con crostini Totani in umido Purea di patate e zucca Pane Frutta	Orzotto allo zafferano Primo sale Insalata mista Pane Frutta
3 settimana *dal 18/11 al 22/11* *dal 16/12 al 20/12* *2025* *dal 27/01 al 31/01* *dal 24/02 al 28/02* *dal 24/03 al 28/03*	Pasta al pesto Polpette di merluzzo alla pizzaiola Spinaci Pane Frutta	Crema di patate e carote con farro Cotoletta di pollo Patate e cavolfiori Pane integrale Frutta	Pizza margherita Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di legumi Carote julienne Pane Frutta	Riso all'inglese Frittata al forno Fagiolini Pane Frutta
4 settimana *dal 25/11 al 29/11* *2025* *dal 06/01 al 10/01* *dal 03/02 al 07/02* *dal 03/03 al 07/03*	Pasta alla crema di broccoli Polpette di manzo alla pizzaiola Zucca al forno Pane Frutta	Lasagne al pesto Piselli in umido Carote cotte Pane Frutta	Crema di verdure con crostini Merluzzo al pomodoro e olive Patate e fagiolini Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Crocchette d'uovo Spinaci Pane integrale Frutta	Pasta integrale al ragù di verdure Scamorza Carote julienne Pane Frutta

Nella preparazione dei pasti saranno utilizzati i seguenti prodotti biologici: pasta di semola, pasta di semola integrale, riso parboiled, legumi, cereali, olio extravergine, pomodori pelati, uova, verdura, mozzarella, yogurt, frutta fresca.

NOTE: utilizzo di pane a basso contenuto di sale (1,7% farina); utilizzo esclusivo di olio extra vergine d'oliva e di sale iodato; le grammature sono in linea con i documenti ATS Milano; la frutta fresca è di almeno 3 tipi diversi; il pane sarà distribuito dopo il primo piatto.

* prodotto tritato, assemblato e cucinato in loco

DIETISTA SERCAR
EMANUELA MARENGONI