



MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA, CDD, CENTRO ERGOTERAPICO – A.S. 2015/2016
(CUCINA IN LOCO)

MENU' INVERNALE

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Pasta all'abruzzese Uova strapazzate/Frittata/Rotolo Insalata (Iceberg) Yogurt	Riso alla zucca Bresaola* Fagiolini all'olio	Pasta olio e grana Frittata/Rotolo di frittata/Uova strapazzate Finocchi crudi	Pasta allo zafferano e zucchine Prosciutto cotto e crudo (Prosciutto cotto per le materne) Carote baby al forno
Martedì	Risotto alle zucchine Arrosto di vitello Erbette gratinate con pane grattugiato	Pasta al pesto e pomodoro Polpette di pesce Insalata (lattuga)	Risotto al basilico Polpette di tonno Erbette o spinaci al forno con burro e grana Pane integrale	Pasta al pesto Platessa al forno Insalata (Iceberg)
Mercoledì	Tortellini di magro al burro e salvia Petto di pollo al limone Finocchi crudi	Tagliatelle all'amatriciana Scaloppe di lonza alla salvia Piselli al forno	Gnocchi al ragù vegetale Formaggio fresco Lattuga e trevisana Pane integrale Frutta/Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Lattuga e trevisana Dolce	Passato di verdure e ceci con orzo e farro Fettine di tacchino agli aromi Purè Pane integrale
Giovedì	Crema di piselli con crostini Wurstel o prosciutto cotto Patate arrosto Pane integrale	Pasta alle noci o pasta al pomodoro Petto di tacchino impanato Finocchi e mais Pane integrale	Minestrone di orzo Polpette di vitellone Tris di verdure al forno con piselli	Pasta al pomodoro e basilico Grana a scaglette Fagiolini all'olio
Venerdì	Pasta integrale al pomodoro Filetti di platessa al forno Insalata con carote	Crema di cannellini ed ortaggi con crostini Formaggio da taglio Purè	Pasta al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Cavolo rosso	Riso al grana Arrosto di lonza al latte Finocchi in insalata



MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA, CDD, CENTRO ERGOTERAPICO – A.S. 2015/2016
(CUCINA IN LOCO)

MENU' INVERNALE

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta agli aromi Frittata/Uovo sodo/Uovo strapazzato Insalata lattuga Yogurt	Pasta integrale al pomodoro Prosciutto crudo di Parma (cotto per le materne) Fagiolini all'olio	Riso al grana Mozzarella Verdure miste gratinate	Pasta al tonno e pomodoro Bresaola olio e limone * Carote in fili olio e limone
Martedì	Pastina in brodo vegetale Brasato di vitellone con purè	Pasta olio e grana Lonza alla pizzaiola Insalata mista invernale	Pasta alle zucchine e basilico Cotoletta di mare Lattuga	Passato di legumi con orzo Bocconcini di mozzarella Patate arrosto
Mercoledì	Pasta al ragù di carne Formaggi misti ½ porzione Crauti all'olio	Pasta alle verdure Polpette di ricotta e prosciutto Erbette gratinate con pangrattato	Pasta al pomodoro Cosce di pollo/Petto di pollo Piselli al prezzemolo Pane integrale	Tagliatelle all'ortolana Polpette di lonza Finocchi crudi Pane integrale
Giovedì	Pasta con verdure Petto di pollo al pan grattato Piselli alla salvia Pane integrale	Minestra di pasta e lenticchie Tacchino al rosmarino Patate all'olio	Pasta al pesto Medaglioni di vitello alle erbe Finocchi in insalata	Riso allo zafferano Arrosto di tacchino alle erbe Zucchine al pomodoro
Venerdì	Riso alle erbe o al pomodoro Polpette di pesce Finocchi in insalata	Riso allo zafferano Nuggets/Filetti di pesce Finocchi crudi Pane integrale	Pasta agli aromi Frittata / Rotolo di frittata Erbette o spinaci al burro e grana	Gnocchi al pomodoro Polpette di pesce/Bastoncini di pesce Pane integrale Frutta/ Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata (Iceberg) Dolce

VISTO ASL MB

Secondo quanto richiesto dalle "Indicazioni generali per la stesura di un menù equilibrato per la refezione Scolastica dell'ASL Monza e Brianza, il menù proposto prevede:

La presenza di un **primo piatto in brodo**, di una **pasta con verdure** e di un secondo piatto a base di **pesce**, di un contorno costituito da **patate** una volta alla settimana solo in associazione con un primo piatto in brodo non a base di riso.

L'alternanza giornaliera di **verdure cotte e crude**. Una volta settimana Legumi.

Pane integrale una volta alla settimana

Dolce, gelato o yogurt due volte al mese.

Per il periodo estivo è possibile sostituire il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure

* Per le scuole dell'Infanzia: solo prosciutto cotto al posto di bresaola - le preparazioni di brasato saranno sostituite da polpette di vitellone - solo pasta corta



MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA, CDD, CENTRO ERGOTERAPICO – A.S. 2015/2016
(CUCINA IN LOCO)

MENÙ ESTIVO

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al pesto Frittata /Uovo strapazzato/Uovo sodo Lattuga	Pasta olio e grana Bresaola olio e limone* Fagiolini all'olio Pane integrale	Pasta al pesto Formaggio fresco e prosciutto cotto Lattuga	Pasta tricolore allo speck Mozzarella Spinaci all'agro
MARTEDÌ	Crema di verdure e legumi con crostini Involtini di prosciutto cotto e formaggio (prosciutto cotto e formaggio per le materne) Patate in insalata o arrosto	Pasta e verdure Platessa gratinata Lattuga	Riso alle zucchine e basilico Medaglioni di vitello prosciutto e salvia Piselli agli aromi	Tagliatelle al ragù vegetale Lonza alla pizzaiola Pomodori Pane integrale
MERCOLEDÌ	Pasta integrale all'ortolana Cosce di pollo/Petto di pollo Pomodori	Riso e bisì Arrosto di lonza Erbe al forno gratinate con pangrattato Yogurt	Pasta all'amatriciana Frittata/Rotolo di frittata/Uovo sodo Insalata mista	Riso allo zafferano Prosciutto crudo di Parma e cotto (per la materna solo prosciutto cotto) Melone Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Zucchine fresche trifolate Gelato
GIOVEDÌ	Riso al grana Polpette di vitellone Erbe gratinate con pangrattato	Gnocchi al pomodoro e basilico Cotoletta di tacchino Insalata e mais	Pastina in brodo vegetale Filetti di platessa/Nuggets Patate al prezzemolo o arrosto	Gnocchi al pomodoro Tonno sgocciolato/ Polpette di tonno Lattuga
VENERDÌ	Tortelli di magro al burro e salvia Bastoncini di totano o polpette di pesce Insalata mista Pane integrale Gelato	Pasta al tonno Caprese (mozzarella e pomodori all'origano)	Tortelli di magro al pomodoro Bocconcini di petto di pollo Pomodori al basilico Pane integrale	Passato di verdure e legumi con farro Tacchino arrosto alle erbe Fagiolini all'olio

VISTO ASL MB

Secondo quanto richiesto dalle "Indicazioni generali per la stesura di un menù equilibrato per la refezione Scolastica dell'ASL Monza e Brianza, il menù proposto prevede:

La presenza di un **primo piatto in brodo**, di una **pasta con verdure** e di un secondo piatto a base di **pesce**, di un contorno costituito da **patate** una volta alla settimana solo in associazione con un primo piatto in brodo non a base di riso.

L'alternanza giornaliera di **verdure cotte e crude**. Una volta settimana Legumi.

Pane integrale una volta alla settimana

Dolce, gelato o yogurt due volte al mese.

Per il periodo estivo è possibile sostituire il primo piatto in brodo con un primo asciutto condito con verdure.* Per le scuole dell'Infanzia: solo prosciutto cotto al posto di bresaola - le preparazioni di brasato saranno sostituite da polpette di vitellone - solo pasta corta

Merende scuola dell'infanzia –periodo invernale – A.S. 2015/2016

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Latte e biscotti	Yogurt bio alla frutta	Latte e biscotti	Yogurt bio alla frutta
M A R	Torta di mele e succo di frutta bio	Crostata alla marmellata e tè	Pane, cioccolato e tè*	Crostata alla marmellata e tè
M E R	Budino e tè	Latte e biscotti	Yogurt bio alla frutta	Latte e biscotti
G I O	Yogurt bio alla frutta	Pane, cioccolato e tè	Budino e tè	Pane, cioccolato e tè
V E N	Pane, cioccolato e tè	Budino e tè	Torta allo yogurt e tè*	Budino e tè

*** nella VII settimana di martedì verrà servita la torta allo yogurt con il tè e di venerdì il pane e cioccolato con il tè.**

Merende scuola dell'infanzia –periodo estivo – A.S. 2015/2016

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
L U N	Gelato	Latte e biscotti	Gelato	Latte e biscotti
M A R	Torta di mele e tè	Crostata alla marmellata e tè	Focaccia e tè	Crostata alla marmellata e tè
M E R	Latte e biscotti	Gelato	Yogurt bio alla frutta	Yogurt bio alla frutta
G I O	Focaccia e tè	Focaccia e tè	Latte e biscotti	Focaccia e tè
V E N	Yogurt bio alla frutta	Yogurt bio alla frutta	Torta di mele e tè	Gelato

Colazioni scuola dell'infanzia – A.S. 2015/2016

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Latte cacao e biscotti				