

MENU' AUTUNNO-INVERNO COMUNE DI INZAGO MI **SCUOLE PRIMARIE**
ANNO SCOLASTICO 2020-2021 In vigore dal 02/11/2020 al 26/03/2021 partendo dalla prima settimana

Modificato nella commissione mensa del 17/12/2020

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1ª settimana dal 02/11 al 06/11 dal 30/11 al 04/12 dal 28/12 al 01/01/21 2021 dal 25/01 al 29/01 dal 22/02 al 26/02 dal 21/03 al 26/03	Gnocchetti sardi al pomodoro Formaggio a rotazione (grana, primo sale) Finocchi cotti Pane Banana	Pasta al ragù di verdura Petto di pollo agli aromi Spinaci al forno Pane Mousse di frutta	Risotto alla zucca Frittata al forno Insalata mista Pane yogurt alla frutta	Pasta al pesto Arrostato di tacchino al forno Carote al forno Pane Succo di frutta	Pasta all'extravergine Tonno Fagiolini lessati Pane Frutta
2ª settimana dal 09/11 al 13/11 dal 07/12 al 11/12 2021 dal 04/01 al 08/01 dal 01/02 al 05/02 dal 01/03 al 05/03 dal 29/03 al 02/04	Pasta agli aromi Arrostato di lonza Tris di verdura (patate, zucchine, carote) Pane Frutta	Pasta al pesto Filetto di merluzzo gratinato Insalata verde Pane Creacker non salati	Risotto alla parmigiana Farinata di piselli Insalata mista con finocchi Pane Banana	Lasagne di carne al forno) Erbette al grana Pane Succo di frutta	Pasta al pomodoro Bocconcini di mozzarella Carote al forno Pane Mousse di Frutta
3ª settimana dal 16/11 al 20/11 dal 14/12 al 18/12 2021 dal 11/01 al 15/01 dal 08/02 al 12/02 dal 08/03 al 12/03	Pasta al pesto Pesce al forno Insalata Pane Torta margherita	Gnocchi al pomodoro Cotoletta di pollo Spinaci Pane Mousse di Frutta	½ porz. mozzarella bocconcini Insalata verde e rossa Pizza margherita Pane Yogurt alla frutta	Pasta all'extravergine Hamburger di manzo Carote julienne Pane Banana	Risotto al pomodoro Frittata al formaggio Fagiolini Pane Frutta
4ª settimana dal 23/11 al 27/11 dal 21/12 al 25/12 2021 dal 18/01 al 22/01 dal 15/02 al 19/02 dal 15/03 al 19/03	Pasta agli aromi Farinata di ceci Insalata Pane Banana	Pasta al pomodoro Fusi di pollo alla cacciatora Piselli e carote Pane Creacker non salati	Risotto allo zafferano Polpette di merluzzo Carote julienne Pane Succo di frutta	Pasta al pomodoro e zucchine Formaggio Asiago Spinaci al forno Pane Mousse di Frutta	Polenta Polpette al forno Tris di verdure cotte Pane Frutta

Nella preparazione dei pasti saranno utilizzati i seguenti prodotti biologici: pasta, riso, legumi, cereali, pane a ridotto contenuto di sale, olio extravergine, pomodori pelati, uova, verdura, mozzarella, yogurt, frutta. NOTE: utilizzo di pane a basso contenuto di sodio; 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

