



COMUNE DI CAVENAGO DI BRIANZA

MENÙ-TIPO AUTUNNO-INVERNO REFEZIONE SCOLASTICA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a settimana	CAROTE LESSE PIZZA MARGHERITA MOZZARELLA 1/2 PORZIONE PANE FRUTTA	PASTA AI BROCCOLETTI FRITTATA ALLE ERBE ZUCCHINE TRIFOLATE PANE DESSERT	RISOTTO PARMIGIANA HAMBURGER DI TACCHINO PISELLI PANE FRUTTA	PASTINA IN BRODO COTOLETTA PATATE AL FORNO PANE FRUTTA	PASTA AL POMODORO FILETTO DI PESCE AL FORNO INSALATA MISTA PANE FRUTTA
2a settimana	PASTA ZAFFERANO E SPECK FRITTATA CAROTE LESSE PANE FRUTTA	POLENTA SPEZZATINO IN UMIDO VERDURE MISTE PANE DESSERT	SPAGHETTI SUGO PESCE LENTICCHIE IN UMIDO INSALATA MISTA PANE FRUTTA	GNOCCHI AL PESTO FRESCO LONZA AL LATTE VERDURA GRATINATA PANE FRUTTA	RISOTTO ALLA ZUCCA CROCCHETTE DI PESCE FAGIOLINI PANE FRUTTA
3a settimana	PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI PROSCIUTTO COTTO PATATE AL ROSMARINO PANE DESSERT	RAVIOLI DI MAGRO TACCHINO ALLA PIZZAIOLA ERBETTE ALL'OLIO PANE FRUTTA	PASTA E FAGIOLI GATEAU DI VERDURA CAROTE A FILI PANE FRUTTA	PASTA AI FORMAGGI SALTIMBOCCA ALLA ROMANA FAGIOLINI PANE FRUTTA	PASTA ALLA PUTTANESCA MERLUZZO AL FORNO INSALATA MISTA PANE FRUTTA
4a settimana	RISOTTO ZAFFERANO PROVOLONE DOP SPINACI ALLA BRACCIO DI FERRO PANE FRUTTA	PASTA ALL'ORTOLANA SCALOPPINA DI POLLO FAGIOLINI LESSI PANE FRUTTA	ZUPPA CONTADINA E LEGUMI POLPETTE AL POMODORO INSALATA PANE FRUTTA	INSALATA MISTA LASAGNE BOLOGNESE PANE DESSERT	TORTELLINI IN BRODO MERLUZZO IN UMIDO O AL LIMONE INSALATA MISTA PANE FRUTTA

IL PANE È A RIDOTTO CONTENUTO DI SODIO

Il menù dovrà essere corredato delle seguenti informazioni all'utenza, a cura della Ditta di Ristorazione:

Indicazione Allergeni presenti nelle preparazioni

Indicazione dei prodotti biologici utilizzati nelle preparazioni

Indicazione dei prodotti surgelati utilizzati nelle preparazioni

Indicazione dei dessert e della frutta di stagione previsti



COMUNE DI CAVENAGO DI BRIANZA

MENÙ-TIPO PRIMAVERA-ESTATE REFEZIONE SCOLASTICA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a settimana	PASTA AL POMODORO MOZZARELLINE E OLIVE FINOCCHI IN INSALATA PANE FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON ORZO FETTINE TACCHINO PIZZAIOLA PATATE AL FORNO PANE FRUTTA	RISO ALL'OLIO COTOLETTA DI LONZA POMODORI E ORIGANO PANE FRUTTA	PASTA ALLE ZUCCHINE FILETÈ IMPANATO INSALATA FRUTTA PANE	PASTA AL PESTO POLPETTINE DI LEGUMI (INFANZIA) LENTICCHIE IN UMIDO FAGIOLINI PANE DESSERT
2a settimana	PASTA CON PEPERONI PROSCIUTTO COTTO CAROTE LESSE PANE FRUTTA	INSALATA PIZZA MARGHERITA MOZZARELLA 1/2 PORZIONE PANE FRUTTA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA MANZO ALLA PIZZAIOLA PISELLI PANE FRUTTA	PASTA ALLE VERDURE UOVO SODO O FRITTATA POMODORI E INSALATA PANE DESSERT	PASTA INTEGRALE POMODORO E BASILICO CROCCHETTE DI PESCE INSALATA VERDE E MAIS PANE FRUTTA
3a settimana	PASTA ALLA NORMA UOVO SODO O FRITTATA FAGIOLINI PANE FRUTTA	PASTA AL RAGÙ HAMBURGER DI VERDURA INSALATA MISTA PANE FRUTTA	PASTA E LENTICCHIE ASIAGO DOP POMODORI E ORIGANO PANE FRUTTA	LASAGNE BOLOGNESE INSALATA PANE DESSERT	GNOCCHI AL PESTO FILETÈ MERLUZZO AL FORNO INSALATA MISTA PANE FRUTTA
4a settimana	INSALATA MISTA PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO 1/2 PORZIONE PANE FRUTTA	PASTA ALLE ZUCCHINE FETTINE TACCHINO AL LIMONE POMODORO E BASILICO PANE FRUTTA	PASTA INTEGRALE AL PESTO FRITTATINE O FRITTATA FINOCCHI ALL'OLIO PANE FRUTTA	RISOTTO E PISELLI COTOLETTA INSALATA VERDE PANE FRUTTA	PASSATO VERDURA CROSTINI MERLUZZO IN UMIDO PATATE AL FORNO PANE DESSERT

IL PANE È A RIDOTTO CONTENUTO DI SODIO

Il menù dovrà essere corredato delle seguenti informazioni all'utenza, a cura della Ditta di Ristorazione:

Indicazione Allergeni presenti nelle preparazioni

Indicazione dei prodotti biologici utilizzati nelle preparazioni

Indicazione dei prodotti surgelati utilizzati nelle preparazioni

Indicazione dei dessert e della frutta di stagione previsti