



MENU' INVERNALE A.S. 2017/2018
(in vigore dal 23 Ottobre 2017 al 13 Aprile 2018)
Scuole Secondarie 1° del Comune di Desio



	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Riso con crema di zafferano Bocconcini di merluzzo panati* Fagiolini all'olio* Pane Yogurt alla frutta	Pasta in salsa rosa Pepite di pollo* Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto Insalata mista Pane Frutta fresca	Ravioli ricotta e spinaci olio e salvia Platessa impanata* Misto d'insalata, cavolo cappuccio e finocchi Pane Frutta fresca
Martedì	Crema di verdure* con orzo Bocconcini di pollo con salsiccia al pomodoro Patate al forno Pane Frutta fresca	(*) Ravioli di carne in brodo vegetale di carote, sedano e cipolla Arrosto di vitellone Patate all'olio* Pane Frutta fresca	Pasta zafferano e speck Pollo al forno Carote in insalata Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro Tortino vegetale con patate e legumi (piselli, ceci o lenticchie) Carote all'olio* Pane Succo di frutta
Mercoledì  Menù biologico	Pasta al ragù di carne Mozzarella Insalata Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Formaggio spalmabile Barbabietole Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Bocconcini di tacchino al pomodoro (*) Piselli saporiti* Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale di sedano, carote e cipolla Spezzatino di manzo Purè Pane Frutta fresca
Giovedì	Pasta integrale al pomodoro e verdure* Cotoletta di pollo Carote baby* Pane INTEGRALE Frutta fresca	Pasta al ragù Formaggio spalmabile Misto d'insalata e carote Pane INTEGRALE Dolcetto	Pasta integrale al ragù di verdure* Merluzzo olio e limone* Fagiolini all'olio* Pane INTEGRALE Frutta fresca	Pasta ai formaggi Arrosto di lonza agli aromi Spinaci all'olio* Pane INTEGRALE Frutta fresca

(*) I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON QUESTO SIMBOLO INDICANO RAZIONE RIDOTTA, A BILANCIAMENTO DELLE ALTRE PORTATE, NEL RISPETTO DELLE INDICAZIONI ASL.

(*) I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE.

Frequenza prodotti provenienti da AGRICOLTURA BIOLOGICA utilizzati per la preparazione dei piatti:

- **SEMPRE** pasta di semola, riso, passata e polpa di pomodoro, yogurt
- **UNA VOLTA ALLA SETTIMANA (mercoledì)** olio extravergine d'oliva, farine, legumi secchi, cereali, latte mozzarella, uova, frutta fresca, verdura fresca e surgelata, pane

N.B.: - La frutta, il pane e le merende confezionate che non vengono consumati durante il pasto possono essere prelevati e consumati da alunni e insegnanti in altri momenti

- La prenotazione di pasto in bianco, in caso di rientro da malattia o per indisposizione temporanea, deve essere fatta per iscritto.