



## MENU ESTIVO - A.S. 2023/2024 dal 18/9 al 26/10 Scuola Primaria

Comune di  
MONTICELLO BRIANZA



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì
1	Pizza margherita Carote julienne Grissini Budino	Pasta pomodoro e origano Straccetti di tacchino agli aromi Zucchine* gratinate Pane integrale Frutta fresca di stagione		Risotto ai formaggi Filetto di merluzzo* Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca di stagione
2	Ravioli di magro burro e salvia Frittata Carote julienne Pane integrale Frutta fresca di gestione	Risotto aurora Arista agli agrumi Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione		Pasta all'ortolana* Crescenza Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione
3	Pasta al ragù vegetale* Bastoncini di pesce* Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla milanese Formaggio Piselli* Pane Frutta fresca di stagione		Lasagne* al pesto Prosciutto cotto ** Insalata mista Pane Gelato
4	Pasta allo zafferano e zucchine Mozzarella Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione	Crema di carote* con orzo Cotoletta di pollo alla milanese Patate arrosto Pane Frutta fresca di stagione		Risotto al pomodoro Filetto di nasello* alla mediterranea (con pomodoro e origano) Zucchine gratinate* Pane Frutta fresca di stagione
5	Gnocchi al pomodoro e basilico Frittata Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pesto Pollo arrosto Erbette* al forno Pane Frutta fresca di stagione		Pasta all'olio Platessa* gratinata Pomodori Pane Budino
6	Risotto alla parmigiana Formaggio fresco spalmabile Pomodori Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con ragù alla bolognese Insalata verde e mais Pane Gelato		Pasta al pesto Tonno Spinaci*all'olio Pane integrale Frutta fresca di stagione

\* Materia prima congelata e/o surgelata all'origine.

\*\* La porzione servita sarà adeguata a soddisfare i fabbisogni proteici suggeriti dalle linee guida dei LARN 2014.

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate ( fresche / surgelate /congelate / da agricoltura biologica / tutelate ) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

**Dussma**