

**MENU' AUTUNNO-INVERNO COMUNE DI INZAGO MI SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA**  
**ANNO SCOLASTICO 2023-2024 In vigore dal 06/11/2023 al 29/03/2024**

**PRIVO DI FRUTTA SECCA**

	<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
<b>PRIMA SETTIMANA</b> Dal 06.11 al 10.11 Dal 18.12 al 22.12 <b>2024</b> Dal 12.02 al 16.02 Dal 25.03 al 29.03	Ravioli di magro all'olio evo Primo sale Insalata pane Frutta	Pasta allo zafferano Fusi di pollo alla cacciatora Cavolfiori gratinati Pane integrale Frutta	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Spinaci Pane Yogurt alla frutta	Minestrina in brodo vegetale Arrosto di tacchino al forno Patate al forno Pane Frutta	Pasta al pomodoro Tonno Fagiolini pane Frutta
<b>SECONDA SETTIMANA</b> Dal 13.11 al 17.11 <b>2024</b> Dal 08.01 al 12.01 Dal 19.02 al 23.02	Pasta integrale al pomodoro Farinata di lenticchie Carote julienne Pane Frutta	Pasta aurora Filetto di merluzzo gratinato Spinaci al forno Pane Cracker non salati	Lasagne di carne al forno Tris di verdura (patate, zucchine, carote) Pane integrale Frutta	Risotto alla milanese Bocconcini di mozzarella Insalata mista Pane Frutta	Passato di verdure con orzo Petto di pollo agli aromi Patate al forno Pane Frutta
<b>TERZA SETTIMANA</b> Dal 20.11 al 24.11 <b>2024</b> Dal 15.01 al 19.01 Dal 26.02 al 01.03	<b>Pasta al basilico</b> Pesce al forno Finocchi crudi Pane integrale Frutta	Crema di verdure con riso Cotoletta di pollo Patate al forno Pane <b>Dolce privo di frutta secca</b>	½ porz. asiago Insalata Pizza margherita Pane Frutta	Pasta ai formaggi Polpette di manzo alla pizzaiola Zucca al forno Pane Frutta	Risotto al pomodoro Crocchette d'uovo Fagiolini Pane Frutta
<b>QUARTA SETTIMANA</b> Dal 27.11 al 01.12 <b>2024</b> Dal 22.01 al 26.01 Dal 04.03 al 08.03	Minestra di verdure con farro Hamburger di manzo Patate lesse Pane Frutta	Pasta all'extravergine Farinata di ceci Insalata Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Arrosto di lonza al forno Carote cotte Pane integrale Frutta	Risotto alla milanese Cubetti di merluzzo Spinaci al forno Pane Yogurt alla frutta	Pasta integrale al pomodoro Formagella Fagiolini all'olio evo Pane Frutta
<b>QUINTA SETTIMANA</b> Dal 04.12 al 08.12 <b>2024</b> Dal 29.01 al 02.02 Dal 11.03 al 15.03	Riso all'inglese Piselli in umido Carote cotte Pane <b>Dolce privo di frutta secca</b>	Polenta Spezzatino di tacchino Fagiolini Pane Frutta	Pasta mimosa (zafferano e ricotta) Frittata al formaggio Insalata Pane Frutta	Ravioli all'olio evo Primo sale Spinaci al forno Pane integrale Frutta	Crema di zucca e carote Merluzzo al pomodoro e olive Patate al forno Pane Frutta
<b>SESTA SETTIMANA</b> Dal 11.12 al 15.12 <b>2024</b> Dal 05.02 al 09.02 Dal 18.03 al 22.03	Pasta alla crema di broccoli Polpette di manzo alla pizzaiola Zucca al forno Pane Frutta	Minestra di riso e prezzemolo Totani gratinati Patate al forno Pane Frutta	Pizza margherita ½ pz di branzi Insalata Pane - Frutta	<b>Lasagne al basilico</b> Lenticchie in umido Carote cotte Pane Cracker non salati	Pasta pasticciata al ragu' ½ porz affettato di tacchino Finocchi crudi Pane integrale 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

