



Documento redatto da:

**REFECTIO** Menu redatto in osservanza delle linee guida  
ATS Regione Lombardia per la ristorazione  
scolastica.

Titolo:

**MENU' ESTIVO A.S. 2022-2023**  
**Scuola dell'INFANZIA - San Giorgio - Biassono**

Rev.

**2**

Data

**24/08/23**

Pagina

**1 di 1**

	<b>1° SETTIMANA</b>	<b>2° SETTIMANA</b>	<b>3° SETTIMANA</b>	<b>4° SETTIMANA</b>
<b>LUNEDÌ</b>	PIZZA MARGHERITA 1-6-7-8-10-11 (piatto unico) INSALATA MISTA YOGURT 7	RISO OLIO, GRANA E SALVIA 3-6-7-9 COTOLETTE VEGETALI * AL FORNO 1-3-6-10 BROCCOLI* ALL'OLIO BUDINO AL CIOCCOLATO 7	PASTA E ZUCCHINE 1-6-9-10 PROSCIUTTO COTTO CAROTE CRUDE DOLCE CONFEZIONATO 1-3-6-7-8	INSALATA DI PASTA 1-6-7-10-12 (pomodori, mozzarella, basilico, olive verdi) ARROSTO DI TACCHINO FREDDO AL LIMONE 1 CAROTE E ZUCCHINE CRUDE YOGURT 7
<b>MARTEDÌ</b>	CHICCHE DI PATATE* AL POMODORO 1-3-6-7-8-9-12 FRITTATA ALLA RICOTTA 3-7 FAGIOLINI* FRUTTA	PASTA AL RAGU' 1-6-9-10 FONTINA 7 INSALATA VERDE DI POMODORI E MAIS FRUTTA	PIADINA* RICOTTA E SPINACI* 1-6-7-10-11 INSALATA MISTA FRUTTA	RISO AGLI AROMI 3-7 HAMBURGER AI LEGUMI* 1-3-6-9-10 INSALATA VERDE FRUTTA
<b>MERCOLEDÌ</b>	PASTA INTEGRALE AL PESTO 1-3-6-7-8-10 PROSCIUTTO COTTO CAROTE CRUDE JULIENNES FRUTTA	PASTA ALLO ZAFFERANO 1-6-7-10 BRESAOLA FINOCCHI E ZUCCHINE JULIENNE CRUDI FRUTTA	CREMA DI PISELLI CON RISO 6-9 MOZZARELLA 7 POMODORI FRUTTA	PASTA PASTICCIA AL FORNO 1-6-7-9-10-11 (ceci, piselli, pomodoro, mozzarella) (piatto unico) POMODORI E MAIS MUFFINS AL CIOCCOLATO 1-3-6-7-8
<b>GIOVEDÌ</b>	INSALATA DI RISO 9-12 (Prosciutto cotto, mais, olive verdi) PRIMO SALE 7 ZUCCHINE* ALL'OLIO FRUTTA	INSALATA DI PASTA 1-6-7-10-12 (pomodoro, mozzarella, basilico, olive verdi) (Piatto unico) FAGIOLINI* E PATATE* TORTINO ALLO YOGURT 1-3-6-7-8	RISOTTO ALLA PARMIGIANA 3-6-7-9 COTOLETTA IMPANATA 1-3-7-12 PATATE* AL PREZZEMOLO FRUTTA	PASTA AL TONNO IN BIANCO 1-4-6-10 ASIAGO 7 FINOCCHI JULIENNES FRUTTA
<b>VENERDÌ</b>	PASTA OLIO E GRANA 1-3-6-7-10 FILETTO DI PESCE* SALVIA E LIMONE 4 PATATE* AL FORNO FRUTTA	LASAGNE* ALLA LIGURE (pesto e patate) 1-3-6-7-8-9-10 TONNO ALL'OLIO 4 INSALATA VERDE FRUTTA	PASTA AL POMODORO 1-6-9-10 FRITTATA ALLE ERBE AROMATICHE 3-7 BIETA COSTA* ALL'OLIO FRUTTA	RAVIOLINI DI MAGRO* BURRO E SALVIA 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14 FILETTO DI PESCE* ALLA MEDITERRANEA (pomodori, prezzemolo, olive nere) 4-12 ZUCCHINE* ALL'OLIO FRUTTA

ALLERGENI: 1-GLUTINE, 2-CROSTACEI, 3-UOVA, 4-PESCE, 5-ARACHIDI, 6-SOIA, 7-LATTE, 8-FRUTTA A GUSCIO, 9-SEDANO, 10-SENAPE, 11-SESAMO, 12-ANIDRIDE SOLFOROSA, 13-LUPINI, 14-MOLLUSCHI

\* POSSIBILE PRESENZA DI PRODOTTI SURGELATI

Ufficio Nutrizione Refectio S.R.L.