




# MENU' INVERNALE SCUOLA PRIMARIA - a.s. 2018/2019

IN VIGORE DAL 11 FEBBRAIO 2019 – a partire dalla QUARTA settimana

## CITTA' di MAGENTA

| SETTIMANA  | LUNEDI'  | MARTEDI'  | MERCOLEDI'   | GIOVEDI'   | VENERDI'   |
|--|--|---|--|--|--|
| <b>PRIMA</b><br>29-31 ottobre<br>26-30 novembre<br><br>21-25 gennaio<br>18-22 febbraio<br>18-22 marzo<br>15-19 aprile                    | Ravioli di magro<br><br>Formaggio<br><b>Lenticchie in umido</b><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane                                       | <b>Passato di verdura*/(fresca) con orzo</b><br><br>Pollo gustoso con <b>purè</b><br><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane  | <b>Polenta</b> e bruscitt (alternare)<br>Spezzatino con <b>polenta</b><br><br><b>Carote julienne yogurt</b><br>Pane integrale      | Pizza Margherita<br><br><b>Prosciutto cotto</b><br><b>Insalata verde</b> e mais<br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane                               | <b>Pasta porri e zafferano</b><br><br>Platessa impanata* al forno<br><b>Verdure crude di stagione</b><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane |
| <b>SECONDA</b><br>5-9 novembre<br>3-7 dicembre<br>28 gen-1 feb<br><br>25 feb-1 marzo<br>25-29 marzo                                      | <b>Risotto</b> alla milanese (alternare)<br><b>Risotto alla zucca bresaola</b><br><br><b>Spinaci*</b><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane | <b>Passato di verdure*/(fresca) con crostini</b><br>Arrostito di vitello<br><br><b>Fagiolini* e patate</b><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane                     | Lasagne*<br><br><b>Mozzarella</b> (1/2 porzione)<br><br><b>Insalata mista(no carote)</b><br><b>Frutta</b><br>Pane arabo            | <b>Pasta e fagioli</b><br><br>Polpette pollo/tacchino in umido<br><b>Carote julienne</b><br>Budino<br>Pane   | <b>Pasta al pomodoro</b><br><br>Crocchette miste merluzzo* e platessa*<br><b>Piselli*</b><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane             |
| <b>TERZA</b><br>12-16 novembre<br>10-14 dicembre<br>07-11 gennaio<br>04-08 febbraio<br>04-08 marzo<br>01-05 aprile                       | <b>Pasta al ragù</b> di pesce*<br><br>Formaggio (1/2 porzione)<br><b>Fagiolini *</b><br>Budino<br><br>Pane                                 | <b>risotto</b> alla <u>parmigiana</u><br><br>Polpette in umido<br><b>Patate *al forno</b><br><b>Frutta di stagione</b><br><br>Pane                                  | Pizza Margherita<br><br><b>prosciutto cotto</b><br><b>insalata verde</b> e mais<br><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane integrale | <b>Minestra di pasta con lenticchie</b><br>Lonza al latte<br><b>Erbette saltate*</b><br>"torta di compleanno"<br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane | <b>Pasta olio</b> e <u>grana</u><br><br>Halibut* impanato<br><b>Piselli*</b><br><b>Frutta di stagione</b><br><br>Pane                      |
| <b>QUARTA</b><br>22-26 ottobre<br>19-23 novembre<br><br>17-21 dicembre<br>14-18 gennaio<br>11-15 febbraio<br>11-15 marzo<br>08-12 aprile | <b>Pasta alla pizzaiola</b><br><br>Cosce di pollo al forno<br><br><b>Insalata verde</b><br><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane           | <b>Pasta olio</b> e <u>grana</u><br><br><b>Frittata</b> al formaggio<br><br><b>Tris di verdure (patate-carote*-fagiolini*)</b><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane | <b>Minestra di riso e prezzemolo</b><br>Cotoletta di lonza impanata<br><br><b>Carote julienne</b><br><br>Torta<br>Pane arabo       | <b>Pasta al ragù</b><br><br><b>mozzarella</b><br><br><b>Spinaci saltati*</b><br><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane                              | <b>Risotto</b> alla milanese<br><br>Polpette di pesce (merluzzo e salmone)<br><b>purè</b><br><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane         |

- In **grassetto** i prodotti biologici certificati 
- In sottolineato i prodotti a marchio di qualità IGP, DOP, STG
- Latte: prodotto locale biologico

Pane: filiera corta Km 0 \* prodotti surgelati (per la lasagna solo sfoglia)  
formaggi (come secondo piatto) e carne di lonza sono a marchio Parco del Ticino  
"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'ufficio scuole del Comune".




# MENU' INVERNALE SCUOLA SECONDARIA I GRADO - a.s. 2018/2019

IN VIGORE DAL 11 FEBBRAIO 2019 – a partire dalla QUARTA settimana

## CITTA' di MAGENTA

| SETTIMANA  | LUNEDI'  | MERCOLEDI'   | ENERGI'  |
|--|--|--|--|
| <b>PRIMA</b><br>29-31 ottobre<br>26-30 novembre<br>21-25 gennaio<br>18-22 febbraio<br>18-22 marzo<br>15-19 aprile                    | Ravioli di magro<br><br><b>Mozzarella</b><br><b>Lenticchie in umido</b><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane                                 | <b>Polenta</b> e bruscitt<br>(alternare)<br>Spezzatino con <b>polenta</b><br><br><b>Insalata verde</b><br><b>yogurt</b><br>Pane integrale                | <b>Pasta</b> porri e zafferano<br><br>Platessa* impanata al forno<br><b>Verdure crude di stagione</b><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane |
| <b>SECONDA</b><br>5-9 novembre<br>3-7 dicembre<br>28 gen – 1 febb<br>25 febbraio-1 marzo<br>25-29 marzo                              | <b>Risotto</b> alla milanese<br>(alternare)<br><b>Risotto alla zucca</b><br>bresaola<br><b>Spinaci*</b><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane | Lasagne*<br><br><b>Mozzarella</b> (1/2 porzione)<br><b>Insalata mista</b><br>Budino<br>Pane arabo  | <b>Pasta al pomodoro</b><br><br>Crocchette miste merluzzo* e platessa*<br><b>Piselli*</b><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane             |
| <b>TERZA</b><br>12-16 novembre<br>10-14 dicembre<br>07-11 gennaio<br><br>04-08 febbraio<br>04-08 marzo<br>01-05 aprile               | <b>Pasta al ragù</b> di pesce*<br><br>Formaggio (1/2 porzione)<br><b>Fagiolini *</b><br><br>Budino<br><br>Pane                               | Pizza Margherita<br><br><b>Prosciutto cotto</b><br><b>Insalata verde</b> e mais<br><br><b>frutta di stagione</b><br>"Torta compleanno"<br>Pane integrale | <b>Pasta olio</b> e <u>grana</u><br><br>Halibut* impanato<br><b>Piselli*</b><br><br><b>Frutta di stagione</b><br><br>Pane                  |
| <b>QUARTA</b><br>22-26 ottobre<br>19-23 novembre<br>17-21 dicembre<br>14-18 gennaio<br>11-15 febbraio<br>11-15 marzo<br>08-12 aprile | <b>Pasta alla pizzaiola</b><br><br>Cosce di pollo al forno<br><br><b>Insalata verde</b><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane                 | <b>Minestra di riso e prezzemolo</b><br><br>Cotoletta di lonza impanata<br><br><b>Carote julienne</b><br>Torta<br>Pane arabo                             | <b>Risotto</b> alla milanese<br><br>Polpette di pesce (merluzzo e salmone)<br><br><b>purè</b><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane         |

- In **grassetto** i prodotti biologici certificati 
  - In sottolineato i prodotti a marchio di qualità IGP, DOP, STG      Pane: filiera corta Km 0      \* prodotti surgelati (per la lasagna solo sfoglia)
  - Latte: prodotto locale biologico      formaggi (come secondo piatto) e carne di lonza sono a marchio Parco del Ticino
- "Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'ufficio scuole del Comune".




# MENU' INVERNALE SCUOLA INFANZIA - a.s. 2018/2019

IN VIGORE DAL 11 FEBBRAIO 2019 – a partire dalla QUARTA settimana

## CITTA' di MAGENTA

| SETTIMANA  | LUNEDI'  | MARTEDI'   | MERCOLEDI'   | GIOVEDI'  | VENERDI'   |
|--|--|--|--|---|--|
| <b>PRIMA</b><br>29-31 ottobre<br>26-30 novembre<br>21-25 gennaio<br>18-22 febbraio<br>18-22 marzo<br>15-19 aprile                        | Ravioli di magro<br><br>formaggio<br><b>Lenticchie in umido</b><br>Frutta di stagione<br>Pane  | <b>Passato di verdura*/(fresca) con orzo</b><br>Pollo gustoso con <b>purè</b><br><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane                                     | <b>Polenta</b> e bruscitt<br><br><b>Carote julienne</b><br><b>Yogurt</b><br>Pane integrale   | Pizza Margherita<br><br><b>Prosciutto cotto</b><br><b>Insalata verde e mais</b><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane  | <b>Pasta</b> porri e zafferano<br><br>Platessa* impanata al forno<br><b>Verdure crude di stagione</b><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane |
| <b>Merenda</b>   | Pane e confettura + Thè  | Thè con banana   | Pane e cioccolato + Thè  | <b>Yogurt alla frutta</b>   | fresella al pomodoro + Thè   |
| <b>SECONDA</b><br>5-9 novembre<br>3-7 dicembre<br>28 genn-1 feb<br><br>25 feb – 1 marzo<br>25-29 marzo                                   | <b>Risotto</b> alla milanese (alternare)<br><b>Risotto alla zucca</b><br><u>brisaola</u><br><br><b>Spinaci*</b><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane | <b>Passato di verdure*/(fresca)</b> con crostini<br>Arrosto vitello<br><br><b>Fagiolini* e patate</b><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane                 | Lasagne *<br><br><b>Mozzarella</b> (1/2 porzione)<br><br><b>Insalata mista ( no carote)</b><br>Frutta<br>Pane arabo                              | <b>Pasta e fagioli</b><br><br>Polpette pollo/tacchino in umido<br><b>Carote julienne</b><br><b>Budino</b><br>Pane     | <b>Pasta al pomodoro</b><br><br>Crocchette miste merluzzo*e platessa*<br><b>Piselli*</b><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane              |
| <b>Merenda</b>   | Pane e cioccolato al latte +Thè  | <b>Yogurt alla frutta</b>  | Succo <b>d'arancia</b> e biscotti  | The e torta al forno  | Focaccia salata + succo di frutta  |
| <b>TERZA</b><br>12-16 novembre<br>10-14 dicembre<br>07-11 gennaio<br>04-08 febbraio<br>04-08 marzo<br>01-05 aprile                       | <b>Pasta al ragù</b> di pesce*<br><br>Formaggio ( ½ porzione)<br><b>Fagiolini *</b><br>Budino<br><br>Pane  | <b>Risotto</b> alla <u>parmigiana</u><br><br>Polpette in umido<br><b>Patate *al forno</b><br><b>Frutta di stagione</b><br><br>Pane                         | Pizza Margherita<br><br><b>Prosciutto cotto</b><br><b>Insalata verde e mais</b><br><b>Frutta di stagione</b><br><br>Pane integrale               | <b>Minestra di pasta con lenticchie</b><br>Lonza al latte<br><b>Erbette saltate*</b><br>"TORTA DI COMPLEANNO"<br>Pane | <b>Pasta olio e grana</b><br><br>Halibut* impanato<br><b>Piselli*</b><br><b>Frutta di stagione</b><br><br>Pane                             |
| <b>Merenda</b>   | The' e torta al forno  | Fresella <b>pomodoro</b> - acqua   | <b>yogurt</b>  | Pane e nutella + thè  | Focaccia salata + succo di frutta  |
| <b>QUARTA</b><br>22-26 ottobre<br>19-23 novembre<br><br>17-21 dicembre<br>14-18 gennaio<br>11-15 febbraio<br>11-15 marzo<br>08-12 aprile | <b>Pasta alla pizzaiola</b><br><br>Cosce di pollo al forno<br><br><b>Insalata verde</b><br><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane                     | <b>Pasta olio grana</b><br><br><b>Frittata</b> al formaggio<br><br><b>Tris di verdure (patate-carote*-fagiolini*)</b><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane | <b>Minestra di riso e prezzemolo</b><br>Cotoletta di lonza impanata<br><br><b>Carote julienne</b><br><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane arabo | <b>Pasta al ragù</b><br><br><b>mozzarella</b><br><br><b>Spinaci saltati*</b><br><br><b>torta</b><br>Pane              | <b>Risotto</b> alla milanese<br><br>Polpette di pesce (merluzzo e salmone)<br><b>purè</b><br><br><b>Frutta di stagione</b><br>Pane         |
| <b>Merenda</b>   | Pane e nutella + Thè   | The e torta al forno   | budino   | Focaccia salata + succo di frutta   | Latte e biscotti   |

- In **grassetto** i prodotti biologici certificati  - Latte: prodotto locale biologico - formaggi (come secondo piatto) e carne di lonza sono a marchio Parco del Ticino
- In sottolineato i prodotti a marchio di qualità IGP, DOP, STG - Pane: filiera corta Km 0 \* prodotti surgelati (per la lasagna solo sfoglia)

*"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'ufficio scuole del Comune".*