



**CITTA di MAGENTA**

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

IN VIGORE DAL 15 APRILE 2019 – a partire dalla 1<sup>a</sup> settimana

SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>PRIMA</b> 15-19 aprile	<b>Pasta alla siciliana</b> Tonno all'olio d'oliva	<b>Risotto</b> allo zafferano Arrostato di vitello alternare tacchino	Pizza Margherita <b>Prosciutto cotto</b>	<b>Pasta olio e grana</b> <b>Sformato di legumi</b>	<b>Pasta al pesto</b> <b>Caprese</b>
13-17 maggio	<b>Piselli* in umido</b> <b>Frutta di stagione</b> Pane	<b>Pomodori in insalata</b> <b>Frutta di stagione</b> Pane	<b>Insalata verde</b> <b>gelato</b> Pane arabo	<b>Carote julienne</b> <b>Frutta di stagione</b> Pane	<b>frutta</b> Pane
<b>SECONDA</b> 22-26 aprile	<b>Pasta al ragù vegetale</b> Platessa* impanata al forno	Lasagne* al <b>pesto</b> <b>Prosciutto cotto</b>	<b>Minestra riso e prezzemolo</b> Lonza impanata al forno	Orzo alla <b>crema di zucchine</b> Bocconcini di pollo al <b>limone</b>	<b>Pasta al tonno e pomodoro</b> Crescenza
20-24 maggio	<b>Insalata di pomodori</b> <b>Frutta di stagione</b> Pane	<b>Insalata mista</b> <b>Frutta di stagione</b> Pane	<b>Spinaci*</b> <b>gelato</b> Pane integrale	<b>Insalata verde</b> <b>Frutta di stagione</b> Pane	<b>Zucchine gratinate</b> <b>frutta</b> Pane
<b>TERZA</b> 29 apr-3 maggio 27-31 maggio	Ravioli di magro burro e salvia <b>Frittatina</b> al formaggio <b>Patate* al forno</b> <b>gelato</b> Pane	<b>Pasta al pesto di spinaci e zucchine</b> fettina di pollo impanata <b>Insalata di pomodori</b> <b>Frutta di stagione</b> Pane	<b>Risotto</b> allo zafferano Hamburger di bovino adulto <b>Carote julienne</b> <b>Torta</b> (alternare i vari gusti) Pane arabo	Pizza Margherita Formaggio filiera corta <b>Insalata verde</b> e mais <b>Frutta</b> Pane	<b>Pasta integrale al pomodoro</b> Tonno all'olio <b>Insalata mista</b> <b>Frutta di stagione</b> Pane
<b>QUARTA</b> 6-10 maggio 3-7 giugno	<b>Pasta <u>speck</u> e zucchine</b> <b>frittata</b> <b>Insalata verde</b> <b>yogurt</b> Pane	<b>Minestra*</b> con crostini Lonza agli aromi <b>Carote julienne</b> <b>Frutta di stagione</b> Pane	Lasagne* <b>Prosciutto cotto</b> <b>Insalata verde</b> <b>frutta di stagione</b> Pane integrale	<b>Riso al pomodoro</b> Arrostato di tacchino <b>Patate all'olio</b> <b>frutta</b> Pane	<b>Pasta al ragù di mare*</b> ( platessa/merluzzo) ½ porzione di Formaggio Primo Sale <b>Insalata di pomodori</b> "Torta di compleanno": crostata di confettura Pane

**In grassetto** i prodotti biologici certificati 

\* prodotti surgelati (per la lasagna solo la sfoglia)

In sottolineato i prodotti a marchio di qualità IGP, DOP, STG

Latte: prodotto locale biologico

formaggi (come secondo piatto) e carne di lonza sono a marchio Parco del Ticino

Pane: filiera corta Km 0

**Ricetta vincitrice del concorso a.s. 2013/2014**  
**"CUOCO PER UN GIORNO"**

"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".




**CITTA' di MAGENTA**

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

**IN VIGORE DAL 15 APRILE 2019 – a partire dalla 1<sup>a</sup> settimana**

SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>PRIMA</b> 15-19 aprile  13-17 maggio 10-14 giugno	<b>Pasta alla siciliana</b> Tonno all'olio d'oliva  <b>Piselli *in umido</b> <b>Frutta di stagione</b> Pane	<b>Risotto</b> allo zafferano Arrostito di vitello alternare tacchino <b>Pomodori in insalata</b> <b>Frutta di stagione</b> Pane	Pizza Margherita <b>Prosciutto cotto</b>  <b>Insalata verde gelato</b> Pane arabo	<b>Pasta olio e grana</b> <b>Sformato di legumi</b>  <b>Carote julienne</b> <b>Frutta di stagione</b> Pane	<b>Pasta al pesto</b> <b>Caprese</b>  <b>frutta</b> Pane
<b>merende</b>	Pane e confettura+ thè	Thè e banana	Pane e cioccolato + thè	<b>Yogurt alla frutta</b>	Fresella al pomodoro + thè
<b>SECONDA</b>  22-26 aprile  20-24 maggio 17-21 giugno	<b>Pasta al ragù vegetale</b>  Platessa* impanata al forno <b>Insalata di pomodori</b> <b>Frutta di stagione</b> Pane	Lasagne* al <b>pesto</b>  <b>Prosciutto cotto</b>  <b>Insalata mista</b> <b>Frutta di stagione</b> Pane	<b>Minestra riso e prezzemolo</b>  Lonza impanata al forno  <b>Spinaci*</b> <b>gelato</b> Pane integrale	Orzo alla <b>crema di zucchini</b> Bocconcini di pollo al <b>limone</b> <b>Insalata verde</b> Frutta di stagione Pane	<b>Pasta al tonno e pomodoro</b> Crescenza  <b>Zucchini gratinate</b> <b>frutta</b> Pane
<b>merende</b>	Pane e cioccolato al latte +thè	<b>Yogurt alla frutta</b>	Succo <b>d'arancia</b> e biscotti	Thè e crostata	Focaccia salata + succo di frutta
<b>TERZA</b>  29 apr-3 maggio 27-31 maggio 24-28 giugno	Ravioli di magro burro e salvia <b>Frittatina</b> al formaggio <b>Patate* al forno</b> <b>gelato</b> Pane	<b>Pasta al pesto di spinaci e zucchini</b> Fettina di pollo impanata <b>Insalata di pomodori</b> <b>Frutta di stagione</b> Pane	<b>Risotto</b> allo zafferano  Hamburger di bovino adulto <b>Carote julienne</b> <b>Torta</b> (alternare i vari gusti) Pane arabo	Pizza Margherita  Formaggio filiera corta <b>Insalata verde e mais</b> <b>Frutta</b> Pane	<b>Pasta integrale al pomodoro</b> Tonno all'olio <b>Insalata mista</b> <b>Frutta di stagione</b> Pane
<b>merende</b>	Fresella <b>pomodoro</b> – acqua	Thè e torta alle mele	<b>Yogurt</b>	Pane e nutella + thè	Focaccia salata + succo di frutta
<b>QUARTA</b> 6-10 maggio  3-7 giugno	<b>Pasta <u>speck</u> e zucchini frittata</b>  <b>Insalata verde</b>  <b>yogurt</b> Pane	<b>Minestra</b> *con crostini Lonza agli aromi  <b>Carote julienne</b>  <b>Frutta di stagione</b> Pane	Lasagne* <b>Prosciutto cotto</b>  <b>Insalata verde</b>  <b>Frutta di stagione</b> Pane integrale	<b>Riso al pomodoro</b> Arrostito di tacchino <b>Patate all'olio</b>  <b>frutta</b> Pane	<b>Pasta al ragù di mare *</b> ( platessa/merluzzo) ½ porzione di Formaggio Primo Sale <b>Insalata di pomodori</b> "Torta di compleanno" crostata di confettura <b>Frutta di stagione</b>
<b>merende</b>	Pane e nutella + thè	<b>gelato</b>	Budino	Latte e biscotti	Focaccia salata + succo di frutta

In **grassetto** i prodotti biologici certificati 

\* prodotti surgelati (per la lasagna solo la sfoglia)

In sottolineato i prodotti a marchio di qualità IGP, DOP, STG

**Ricetta vincitrice del concorso a.s. 2013/2014**

**"CUOCO PER UN GIORNO"**

Latte: prodotto locale biologico

Pane: filiera corta Km 0

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".



**CITTA di MAGENTA**

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

IN VIGORE DAL 15 APRILE 2019 – a partire dalla 1<sup>a</sup> settimana

SETTIMANA	LUNEDI'	MERCOLEDI'	VENERDI'
<b>PRIMA</b> 15-19 aprile 13-17 maggio	<b>Pasta alla siciliana</b> Tonno all'olio d'oliva <b>Piselli* in umido</b> <b>Frutta di stagione</b> Pane	Pizza Margherita <b>Prosciutto cotto</b> <b>Insalata verde</b> <b>gelato</b> Pane arabo	<b>Pasta al pesto</b> <b>Caprese</b>  <b>frutta</b> Pane
<b>SECONDA</b> 22-26 aprile  20-24 maggio	<b>Pasta al ragù vegetale</b> Platessa* impanata al forno  <b>Insalata di pomodori</b> <b>Frutta di stagione</b> Pane	<b>Minestra riso e prezzemolo</b> Lonza impanata al forno  <b>Spinaci*</b> <b>gelato</b> Pane integrale	<b>Pasta al tonno e pomodoro</b> Crescenza  <b>Zucchine gratinate</b> <b>frutta</b> Pane
<b>TERZA</b> 29 apr-3 maggio 27-31 maggio	Ravioli di magro burro e salvia <b>Frittatina</b> al formaggio <b>Patate* al forno</b> <b>gelato</b>  Pane	<b>Risotto</b> allo zafferano Hamburger di bovino adulto <b>Carote julienne</b> <b>Torta</b> (alternare i vari gusti)  Pane arabo	<b>Pasta integrale al pomodoro</b> Tonno all'olio <b>Insalata mista</b> <b>Frutta di stagione</b>  Pane
<b>QUARTA</b>  6-10 maggio 3-7 giugno	<b>Pasta <u>speck</u> e zucchini</b>  <b>frittata</b> <b>patate</b> al forno <b>yogurt</b>  Pane	Lasagne*  <b>Prosciutto cotto</b> <b>Insalata verde</b> "torta compleanno": crostata di confettura  Pane integrale	<b>Pasta al ragù di mare*</b> ( platessa/merluzzo) ½ porzione di Formaggio Primo Sale <b>Insalata di pomodori</b> <b>Frutta di stagione</b>  Pane

**In grassetto** i prodotti biologici certificati 

\* prodotti surgelati (per le Lasagne solo sfoglia)

In sottolineato i prodotti a marchio di qualità IGP, DOP, STG

Latte: prodotto locale biologico

formaggi (come secondo piatto) e carne di lonza sono a marchio Parco del Ticino

Pane: filiera corta Km 0

"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".