

Menù scuole di Segrate a.s. 2024-2025 in vigore dal 21 ottobre dalla IV settimana



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDI'	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Prima Settimana	Risotto allo zafferano	Pasta al pesto	Pasta olio e grana padano	Pasta al pomodoro	Crema di ceci con crostini
	Riso all'olio	Pasta al pomodoro	Pasta ai formaggi	Pasta con zucchine*☆ bianca	Crema di piselli*
	Crescenza	Cotoletta di lonza al forno	Filetè di merluzzo* gratinato	Omelette A al formaggio	Arrosto di vitello 1/2 porzione
	Ricotta	Scaloppina di pollo al limone	Pesce spada al pomodoro	Frittata☆	Arrosto di tacchino 1/2 porzione
	Zucchine* all'olio	Carote*☆ all'olio	Fagiolini*☆ all'olio	Insalata calda di patate*☼	Carote iulienne
	Broccoletti*☆ all'olio	Insalata verde⇔ e mais	Finocchi in insalata	Insalata verde	Spinaci*☆ all'olio
	Frutta☆ fresca di stagione	Frutta tresca di stagione	Frutta Fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione	Yogurt alla frutta☆
		(dove previsto torta per i compleanni)°	(dove previsto torta per i compleanni)°		
	Pane	Pane	Pane integrale	Pane	Pane integrale
Seconda Settimana	Pizza margherita	Pasta pomodoro e basilico	Risotto alla parmigiana	Crema di lenticchie rosse con pasta	Pasta olio e grana padano
	Ravioli di magro olio e salvia	Pasta alla crema di zucca*☆	Riso con ragù di verdure	Zuppa di legumi	Pasta al pomodoro
	Prosciutto cotto ½ porzione	Fettucce di totano* gratinate	Polpette* di manzo	Mozzarella ½ porzione	Scaloppina di pollo
	Prosciutto crudo ½ porzione	Tonno in olio d'oliva	Arrosto di lonza	Asiago ½ porzione	Coscia di pollo arrosto
	Fagiolini*☆ all'olio	Spinaci*☆ all'olio	Insalata verde☆	Carote*☆ all'olio	Cavolfiore*☆ all'olio
	Insalata di cavolo cappuccio	Carote☆ julienne	Zucchine* all'olio	Finocchi in insalata	Insalata verde⇔ con carote ❖
	Frutta tresca di stagione	Yogurt alla frutta♡	Frutta Fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione	Frutta Fresca di stagione
	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane integrale
Terza Settimana	Pasta al ragù vegetale*	Pasta e fagioli☆	Pasta integrale allo zafferano	Risotto alla zucca*☼	Chicche di patate al pomodoro
	Pasta con broccoli*	Crema di legumi	Pasta al pomodoro	Riso all'olio	Chicche di patate al pesto
	Frittata☆	Provolone dolce ½ porzione	Arrosto di tacchino	Filetè di merluzzo* gratinato	Arrosto di lonza
	Uova strapazzate☆	Mozzarella ½ porzione	Cotoletta di pollo al forno	Pesce spada* agli aromi	Arrosto di vitello
	Carote*☆ all'olio	Zucchine*☆ all'olio	Insalata verde☆ con carote ❖	Broccoletti*☆ all'olio	Fagiolini*☆ all'olio
	Insalata verde⇔	Finocchi in insalata	Spinaci*☆ all'olio	Insalata verde☆ con mais☆	Insalata verde⇔ con finocchi⇔
	Yogurt alla frutta♡	Frutta 🌣 fresca di stagione	Frutta	Frutta Fresca di stagione	Frutta☆ fresca di stagione
	Pane	Pane	Pane integrale	Pane	Pane integrale
Quarta Settimana	Pasta al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Pasta al ragù di carne*	Pastina in brodo vegetale	Pasta con zucchine* bianca
	Pasta olio e grana padano	Orzo al pomodoro e basilico	Pizza margherita	Passato di verdure☆ con farro❖	Pasta al pomodoro
	Filetè di merluzzo* dorato al forno	Coscia di pollo arrosto	Primo sale 1/2 porzione	Lenticchie in umido	Uovo☆ strapazzato
	Tonno in olio d'oliva	Polpette* di manzo	Mozzarella 1/2 porzione	Ceci☆ al rosmarino	Frittata☆
	Piselli*☆ all'olio	Fagiolini* all'olio	Zucchine*☆ all'olio	Carote*☆ all'olio	Insalata verde⇔ con mais⇔
	Carote⇔ julienne	Insalata verde∜ con finocchi	Insalata di cavolo cappuccio	Insalata verde☆	Finocchi 🌣 gratinati
	Frutta☆ fresca di stagione	Frutta	Frutta☆ fresca di stagione	Yogurt alla frutta☆	Frutta
	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane integrale

Per le preparazioni e i condimenti viene utilizzato olio extra vergine di oliva, sale iodato e grana padano Dop

* prodotti surgelati o congelati all'origine

☆ prodotti BIO

[°] Torta margherita prodotta presso il centro cottura con farina biologica