

COMUNE DI CANNETO SULL'OGGIO

MENU' INVERNALE – anno scolastico 2013/2014 (condiviso con la Commissione Mensa) in vigore dal 01/02/2012

Scuola Primaria e Secondaria

Ditta COPRA Ristorazione inviato al SIAN ASL di MN in data 23/01/2012

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana
<p>Il menù settimanale dovrà prevedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ la somministrazione d'acqua e pane (a basso contenuto di sale) nelle quantità previste dalle tabelle grammature ✓ la proposta di frutta e verdura variata nella tipologia e specifica per stagione (=>4 tipologie diverse la settimana e le macedonie NON sono discrezionali) ✓ alternanza di piatti e l'utilizzo di differenti alimenti/matrici: pollo, manzo/equino, legumi, maiale, pesce, salumi, uova, formaggio, piatto unico. <p>Per le scuole che prevedono solo 1-2 rientri settimanali si raccomanda di rispettare la variabilità delle proposte alimentari scelte.</p> <p><u>Per le scuole dell'Infanzia e Primarie a tempo pieno</u> inoltre si richiede che:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ i menu con legumi compaiano una volta alla settimana e in alternativa alla carne e MAI di pesce; ✓ il pesce sia garantito almeno 1 volta a settimana; ✓ i salumi non più di 2 volte al mese; ✓ la torta non più di 1 volta al mese; <p>Utilizzo della colorazione menù</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scritte in rosso: piatti unici • Scritte in blu: piatti a base di pesce • Scritte o riquadri in prugna: piatti etnici • Scritte verdi sottolineate in corsivo: piatti con formaggio • Scritte in arancio e sottolineato: piatti con salumi • Scritte marroni sottolineate in corsivo: piatti con cereali integrali • Sfondo rosa: piatti a base di maiale • Sfondo verde: piatti a base di carne bovina • Sfondo verde limone: equino • Sfondo giallo: piatti a base di pollo • Sfondo giallo oro: piatti base d'uova • Sfondo turchese: piatti con legumi 	<p>lunedì</p> <ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura • Coscette di pollo al forno • Patate gratinate al forno • Insalata di radicchio rosso e mele • Macedonia di frutta fresca <p style="text-align: center;">pag. 13</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Pasta</u> con pomodoro ed olive • Frittata con asparagi al forno • Insalata mista inver. • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi di patate al pomodoro • Lonza di maiale al latte • Finocchi gratinati al forno • Insalata mista di carote e cavolo cappuccio • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Pasta</u> con pomodoro ed olive • Frittata con asparagi al forno • Insalata mista inver. • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdura • Pizza Margherita (<u>mozzarella</u>, pomodoro e origano) • Finocchio crudo • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 49</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla pilota • Finocchi gratinati e zucca al forno • Macedonia di frutta fresca <p style="text-align: center;">pag. 44</p>
	<p>martedì</p> <ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla milanese • Arrosto di vitellone • Biete al tegame • Cavolo cappuccio in insal. • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 6</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta con pomodoro e ricotta • Petto di pollo al limone • Insalata mista invernale • Spinaci al tegame • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pizza Margherita (mozzarella e pomodoro) • <u>Prosciutto cotto</u> • Verdure in pinzimonio • Macedonia di frutta fresca <p style="text-align: center;">pag. 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla pilota • Finocchi gratinati e zucca al forno • Macedonia di frutta fresca <p style="text-align: center;">pag. 44</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Cotoletta di petto di pollo • Insalata mista inver. • Finocchi gratinati al forno • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta pomodoro e origano • Filetti di sogliola limanda o filetti di platessa impanati • Insalata mista invernale • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 10</p>
	<p>mercoledì</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi di patate al pomodoro • Lonza di maiale al latte • Finocchi gratinati al forno • Insalata mista di carote e cavolo cappuccio • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riso profumato con verdure • Filetti di merluzzo agli aromi • Cavolo romano gratinato al forno • Insalata • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riso con i carciofi • Coscette di pollo al forno • Broccoli al vapore • Finocchio crudo • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 48</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pastina in brodo carne • Manzo lessato al limone • Salsa verde o rosa • Patate al prezzemolo • Valeriana in insalata mista invernale • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 24</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Polpette di legumi • Insalata mista invernale. • Macedonia di frutta fresca <p style="text-align: center;">pag. 54</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vellutata di verdure • Lonza di suino con salsa di mele • Purè di patate • Carote crude • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 18</p>
	<p>giovedì</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Pasta ai formaggi</u> • Crocchette di pesce • Carote julienne ed insalata • Macedonia di frutta fresca <p style="text-align: center;">pag. 5</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vellutata di verdure • Lonza di suino con salsa di mele • Purè di patate • Carote crude • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 18</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Polpette di legumi • Insalata mista invernale. • Macedonia di frutta fresca <p style="text-align: center;">pag. 54</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta pomodoro e origano • Filetti di sogliola limanda/filetti di platessa impanati • Insalata mista invernale • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pastina in brodo carne • Manzo lessato al limone • Salsa verde o rosa • Patate al prezzemolo • Valeriana in insalata mista invernale • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 24</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Pasta</u> pomodoro ed olive • Hamburger di carne bovina • Insalata mista invernale • Macedonia di frutta fresca <p style="text-align: center;">pag. 36</p>
	<p>venerdì</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pizza Margherita (mozzarella e pomodoro) • <u>Prosciutto cotto</u> • Verdure in pinzimonio • Macedonia di frutta fresca <p style="text-align: center;">pag. 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta pomodoro ed olive • Hamburger di carne bovina • Insalata mista invernale • Macedonia di frutta fresca <p style="text-align: center;">pag. 36</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta ai formaggi • Crocchette di pesce • Carote julienne ed insalata • Macedonia di frutta fresca <p style="text-align: center;">pag. 5</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi alla romana • Petto di pollo alla salvia • Carote julienne • Spinaci/Erbe al tegame • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 19</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta pomodoro e origano • Filetti di sogliola limanda/filetti di platessa impanati • Insalata mista invernale • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riso con i carciofi • Coscette di pollo al forno • Broccoli al vapore • Finocchio crudo • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 48</p>

NOTE: 1) la pasta o il riso integrali dall'anno scolastico 2012/2013 non verranno più somministrati 2) la macedonia di frutta fresca viene proposta sempre in alternativa ad uno/due tipi di frutta. Quando in menù è prevista la frutta fresca, viene proposta sempre una doppia varietà 3) il condimento della pasta con il Parmigiano Reggiano viene somministrato a parte, a richiesta dell'alunno 4) le verdure vengono quotidianamente presentate a BUFFET; ne sono proposte almeno in tre/quattro varietà, tra cotte e crude, fermo restando il rispetto della stagionalità e della variabilità, dando così la possibilità ai bambini di scegliere quelle preferite.