

COMUNE DI CANNETO SULL'OGGIO – COMMISSIONE MENSA
SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO - ANNO SCOLASTICO 2013/2014 - MENU' ESTIVO

INVIATO AL SIAN IN DATA 18/03/2014

Il menù settim. dovrà prevedere:		I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
<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. • Per le scuole che prevedono solo 1-2 rientri settimanali si raccomanda di rispettare la variabilità delle proposte alimentari scelte. Per le scuole dell'Infanzia e le scuole Primarie a tempo pieno inoltre si richiede che: • 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 • Utilizzo della colorazione menù • 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 a base d'uova • Sfondo turchese: piatti con legumi 	Lun.	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla milanese • Hamburger di carne bovina in pizzaiola • Buffet di verdure • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 6</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Patate prezzemolate e fagiolini • “Caprese” • (mozzarella e pomodori) • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 46</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta con pesto alla genovese • Frittata con le zucchine al forno • Buffet di verdure • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Pasta all'ortolana</u> • Polpette di legumi • Buffet di verdure • Macedonia di frutta fresca <p style="text-align: center;">pag. 54</p>
	Mar.	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Pasta ai formaggi</u> • Crocchette di pesce • Buffet di verdure • Macedonia di frutta fresca <p style="text-align: center;">pag. 5</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta con sugo di zucchine • Polpettine di vitellone al vino bianco sfumato • Buffet di verdure • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 38</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto ai porri e lattuga • Petto di pollo alla salvia • Buffet di verdure • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 19</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pizza Margherita (mozzarella e pomodoro) • <u>Prosciutto cotto</u> • Buffet di verdure • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 16</p>
	Mer.	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Pasta con tonno</u> • <u>Robiolino</u> • Buffet di verdure • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 17</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro e origano • Filetti di platessa impanati • Buffet di verdure • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdure • <u>Crocchette di patate</u> • Buffet di verdure • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 29</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riso profumato con verdure • Filetti di merluzzo agli aromi • Buffet di verdure • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 20</p>
	Gio.	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta con melanzane e pomodorini freschi • Cotoletta di petto di pollo • Buffet di verdure • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Risotto alla parmigiana</u> • Arrosto di maiale alle erbe • Buffet di verdure • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 25</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla milanese • Hamburger di carne bovina in pizzaiola • Buffet di verdure • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 6</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro e basilico • Coscette di pollo al forno • Buffet di verdure • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 48</p>
	Ven.	<ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi di patate al pomodoro fresco e basilico • Lonza di maiale al latte • Buffet di verdure • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pizza Margherita (mozzarella e pomodoro) • <u>Prosciutto cotto</u> • Buffet di verdure • Frutta <p style="text-align: center;">pag. 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta all'olio, parmigiano e limone con prezzemolo • Cotoletta di filetti di merluzzo • Buffet di verdure • Crostata di frutta fresca <p style="text-align: center;">pag. 15</p>	<p style="text-align: center;">fino al 14/05</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Pasta</u> al pesto alla genovese • Scaloppina di maiale al limone • Buffet di verdure • Frutta <p style="text-align: center;">(sfondo rosa) pag. 33</p> <p style="text-align: center;">Dal 15/05</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta con pomodorini freschi e basilico • <u>Prosciutto Crudo</u> • Melone • Buffet di verdure <p style="text-align: center;">pag. 37</p>

NOTE:

sul sito www.comune.canneto.mn.it è scaricabile il menù e la lettera di presentazione

- 1) 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
- 2) il condimento della pasta con il Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP viene somministrato a parte, a richiesta dell'alunno
- 3) 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
- 4) nel rispetto del periodo quaresimale, i venerdì di quaresima la cucina è autorizzata ad apportare modifiche al menù