

**COMUNE DI CANNETO SULL'OGGIO - MENU'ESTIVO ASILO NIDO COMUNALE "LA CICOGNA" - A.S. 2024/2025 E 2025/2026 FINO AL 17/10/2025 -  
 PROT. 3314/2025- IN VIGORE DAL 31/03/2025 - PRODOTTO DIRETTAMENTE PRESSO LA CUCINA DELLA STRUTTURA DA ELIOR RISTORAZIONE SPA  
 Menù (con ricettari) e linee guida di ATS VAL PADANA consultabili dal sito del Comune all'indirizzo [www.comune.canneto.mn.it](http://www.comune.canneto.mn.it)**

| <b>Il menù settimanale come da Linee guida di ATS Valpadana prevede:</b>  |                  | I settimana  | II settimana  | III settimana  | IV settimana  |
|---|------------------|--|---|--|---|
| <p>✓ L'acqua sempre disponibile</p> <p>✓ Pane a basso contenuto di sale (1,5% sul peso della farina), servito al momento della somministrazione del secondo piatto</p> <p>✓ Verdure crude e cotte: secondo stagionalità, offerte a buffet (due varietà di verdure crude in apertura di pasto e una varietà di verdura cotta servita col secondo)</p> <p>✓ *Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana. Proposta in forma anticipata, come spuntino di metà mattina</p> <p>✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (<u>alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...</u>)</p> <p>✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche</p> <p>✓ <u>Pesce almeno 1 volta a settimana</u></p> <p>✓ Le preparazioni che richiedono impanatura prevedono l'impiego delle uova</p> <p><u>Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne bianca</li> <li>• Carne rossa (bovina/suina)</li> <li>• Pesce</li> <li>• Formaggio</li> <li>• Uova</li> <li>• Legumi</li> </ul> <p>Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata</p> <p>Questo menù prevede preparazioni gelo  solo per il pesce e le seguenti verdure: carciofi, piselli, fagiolini e spinaci.</p> <p><b>Si rimanda alla pagina seguente per la specifica della qualità delle materie prime</b></p> | <b>Lunedì</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al pomodoro e olive</li> <li>- Petto di pollo alla salvia</li> <li>- Buffet di verdure</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda: Bruschetta</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta con ragù di verdure</li> <li>- Cotoletta di petto di pollo</li> <li>- Buffet di verdure</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda: Frutta</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta con ragù di verdure</li> <li>- Scaloppina di pollo al limone</li> <li>- Buffet di verdure</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda: Bruschetta</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riso al rosmarino</li> <li>- Cotoletta di pollo</li> <li>- Buffet di verdure</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda: Frutta</li> </ul>  |
|   | <b>Martedì</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta all'olio</li> <li>- Filetti di merluzzo alla pizzaiola </li> <li>- Buffet di verdure</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda: Frutta fresca</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riso con i cipollotti</li> <li>- Filetti di merluzzo alla pizzaiola </li> <li>- Buffet di verdure</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda: Bruschetta</li> </ul>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Risotto allo zafferano</li> <li>- Frittata con zucchine</li> <li>- Buffet di verdure</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda: Frutta fresca</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Minestra di legumi con orzo</li> <li>- Tortino di patate al forno con fontina</li> <li>- Buffet di verdure</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda: Panino con</li> </ul>  |
|   | <b>Mercoledì</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riso con zucchine</li> <li>- Hamburger di ceci</li> <li>- Buffet di verdure</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda: Panino con cioccolato</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Minestra di legumi con farro</li> <li>- Robiolo</li> <li>- Buffet di verdure</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda: Frutta</li> </ul>  | <p><b>PIATTO UNICO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al tonno con pomodoro e Crocchette di verdure </li> <li>- Buffet di verdure</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda: Yogurt</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al pomodoro e olive</li> <li>- Cotoletta di platessa </li> <li>- Buffet di verdure</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda: Frutta</li> </ul> |
|   | <b>Giovedì</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al pesto</li> <li>- Uova strapazzate</li> <li>- Buffet di verdure</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda: Frutta fresca</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al pesto alla genovese</li> <li>- Cotoletta di platessa </li> <li>- Buffet di verdure</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda: Panino con marmellata</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al pomodoro e olive</li> <li>- Platessa alla provenzale </li> <li>- Buffet di verdure</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda: Frutta fresca</li> </ul>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riso con asparagi</li> <li>- Hamburger di ceci</li> <li>- Buffet di verdure</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda: Panino con marmellata</li> </ul>  |
|   | <b>Venerdì</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riso allo zafferano</li> <li>- Crocchette di pesce </li> <li>- Buffet di verdure</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda: Yogurt</li> </ul>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta sugo di carote e cipolle</li> <li>- Merluzzo agli aromi </li> <li>- Buffet di verdure</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda: Yogurt</li> </ul>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al pesto</li> <li>- Hamburger di ceci</li> <li>- Buffet di verdure</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda: Panino con marmellata</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta ragù di verdure</li> <li>- Crocchette di pesce </li> <li>- Buffet di verdure</li> <li>- Frutta*</li> <li>- Merenda: Yogurt</li> </ul>     |

In osservanza al DM 14771/2017 (Mense Biologiche), relativamente alla **QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME** utilizzate, ogni volta presenti in menù, sono forniti i seguenti prodotti:

- **prodotti DOP e/o IGP**: parmigiano reggiano 24 mesi, anche per quello grattugiato;
- **prodotti del mercato equo e solidale**: zucchero, banane e cioccolata;
- **carni da “filiera corta”**: sono fornite 3 volte ogni 4 somministrazioni previste in menù (70%);
- **materie prime di origine biologica**:
  - prodotti trasformati di origine vegetale (escl. succhi di frutta), cereali e derivati: 70% (3 volte ogni 4 somministrazioni);
  - frutta, farine, ortaggi, riso, pasta, orzo, farro, miglio, legumi, olio extra vergine di oliva, passata di pomodoro, pelati, verdure surgelate: 100% (ogni volta presente in menù);
  - uova, yogurt e succhi di frutta: 100% (ogni volta presente in menù);
  - prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), pesce da acquacoltura: 30% (1 volta ogni 4 somministrazioni);
  - carne: 30% (1 volta ogni 4 somministrazioni).

La pasta è sempre di origine biologica.

Possono essere consentite deroghe, adeguatamente motivate.