










COMUNE DI CANNETO SULL'OGLIO - MENU'ESTIVO SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE - 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 sul sito del Comune all'indirizzo www.comune.canneto.mn.it

Il menù settimanale come da Linee guida di ATS Valpadana prevede:		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>). La pasta è sempre integrale biologica</p> <p>✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche</p> <p>✓ Pesce almeno 1 volta a settimana</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"> • Carne bianca • Carne rossa (bovina/suina) • Pesce • Formaggio • Uova • Legumi <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 pesce, pizza senza glutine e le seguenti verdure: carciofi, piselli, fagiolini e spinaci.</p> <p align="center">Si rimanda alla pagina seguente per la specifica della qualità delle materie prime</p>	Lunedì	- Pasta al pomodoro e olive - Petto di pollo alla salvia - Buffet di verdure - Frutta*	- Pasta con ragù di verdure - Cotoletta di petto di pollo - Buffet di verdure - Frutta*	- Pasta con ragù di verdure - Scaloppina di pollo al limone - Buffet di verdure - Frutta*	- Riso al rosmarino - Cotoletta di pollo - Buffet di verdure - Frutta*
	Martedì	- Pasta all'olio - Filetti di merluzzo alla pizzaiola  - Buffet di verdure - Frutta*	- Riso con i cipollotti - Filetti di merluzzo alla pizzaiola  - Buffet di verdure - Frutta*	- Risotto allo zafferano - Frittata con zucchine - Buffet di verdure - Frutta*	- Minestra di legumi con orzo - Tortino di patate al forno con fontina - Buffet di verdure - Frutta*
	Mercoledì	- Riso con zucchine - Hamburger di ceci - Buffet di verdure - Frutta*	- Minestra di legumi con farro - Caprese - Buffet di verdure - Frutta*	PIATTO UNICO: - Pasta al tonno con pomodoro e Crocchette di verdure  - Buffet di verdure - Frutta*	- Pasta al pomodoro e olive - Cotoletta di platessa  - Buffet di verdure - Frutta*
	Giovedì	- Pasta al pesto - Uova strapazzate - Buffet di verdure - Frutta*	- Pasta al pesto alla genovese - Cotoletta di platessa  - Buffet di verdure - Frutta*	- Pasta al pomodoro e olive - Platessa alla provenzale  - Buffet di verdure - Frutta*	- Riso con asparagi - Hamburger di ceci - Buffet di verdure - Frutta*
	Venerdì	- Riso allo zafferano - Crocchette di pesce  - Buffet di verdure - Frutta*	PIATTO UNICO: - Pizza Margherita - Buffet di verdure - Frutta*	- Pasta al pesto - Hamburger di ceci - Buffet di verdure - Frutta*	- Pasta ragù di verdure - Crocchette di pesce  - Buffet di verdure - Frutta*

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 e integrale.

Possono essere consentite deroghe, adeguatamente motivate.