

**COMUNE DI CANNETO SULL'OGGIO - MENU'ESTIVO SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA - 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 DITTA APPALTATRICE ELIOR RISTORAZIONE SPA, UBICATA IN CANNETO SULL'OGGIO IN VIA DELLE INDUSTRIE 8/10**

Menù (con ricettari) e linee guida di ATS VAL PADANA consultabili sul sito del Comune all'indirizzo [www.comune.canneto.mn.it](http://www.comune.canneto.mn.it)

		I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
<p><b>Il menù settimanale come da Linee guida di ATS Valpadana prevede:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ L'acqua sempre disponibile</li> <li>✓ <b>Pane a basso contenuto di sale</b> (1,5% sul peso della farina), servito al momento della somministrazione del secondo piatto</li> <li>✓ <b>Buffet di verdure crude e cotte: secondo stagionalità, offerte a buffet (due varietà di verdure crude e una varietà di verdura cotta servite col secondo)</b></li> <li>✓ <b>Frutta fresca</b> specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana. <b>Macedonia una volta a settimana per scuola primaria e due volte al mese per scuola secondaria.</b></li> <li>✓ <b>Primo piatto</b> scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (<b>alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...</b>).</li> <li>✓ <b>Secondo piatto</b> scelto tra differenti matrici proteiche</li> <li>✓ <b>Pesce almeno 1 volta a settimana</b></li> <li>✓ Le preparazioni che richiedono impanatura prevedono l'impiego delle uova</li> </ul> <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 pesce, pizza senza glutine, patate, piselli, fagiolini.</p> <p align="center"><b>Si rimanda alla pagina seguente per la specifica della qualità delle materie prime</b></p>	Lunedì	<b>Pasta con Olio EVO Polpette "tricolore"</b>  <b>Buffet di verdure Frutta</b>	<b>Fish &amp; Potatoes</b>   <b>Buffet di verdure Frutta</b>	<b>Pasta con pesto alla genovese Cotoletta di Platessa</b>   <b>Buffet di verdure Frutta</b>	<b>Polenta con spezzatino di pollo</b>  <b>Buffet di verdure Frutta</b> <b>PIATTO UNICO</b>
	Martedì	<b>Pasta con sugo di pomodoro Scaloppine di petto di pollo al limone</b>  <b>Buffet di verdure Frutta</b>	<b>Pizza Margherita</b>  <b>Buffet di verdure Frutta</b> <b>PIATTO UNICO</b>	<b>Gnocchi con ragù di verdure Caprese</b>  <b>Buffet di verdure Frutta</b>	<b>Pasta con Olio EVO Crocchette di pesce</b>   <b>Buffet di verdure Frutta</b>
	Mercoledì	<b>Risotto con porri Uova strapazzate</b>  <b>Buffet di verdure Frutta</b>	<b>Pasta al pomodoro fresco con basilico Sformatini "tricolore"</b>  <b>Buffet di verdure Frutta</b>	<b>Risotto con cipollotti Arrosto di maiale alle erbette</b>  <b>Buffet di verdure Frutta</b>	<b>Pizza Margherita</b>  <b>Buffet di verdure Frutta</b>
	Giovedì	<b>Pasta con pesto alla genovese Hamburger di carne bovina</b>  <b>Buffet di verdure Frutta</b>	<b>Risotto alla milanese Frittata</b>  <b>Buffet di verdure Frutta</b>	<b>Pasta con sugo di pomodoro Coscette di pollo</b>  <b>Buffet di verdure Frutta</b>	<b>Chicken &amp; Potatoes</b>   <b>Buffet di verdure Frutta</b> <b>PIATTO UNICO</b>
	Venerdì	<b>Pasta con ragù verdure Cotoletta di Platessa</b>   <b>Buffet di verdure Frutta</b>	<b>Insalata d'orzo Cotoletta di pollo</b>  <b>Buffet di verdure Frutta</b>	<b>Pasta con Olio EVO Polpette "tricolore"</b>  <b>Buffet di verdure Frutta</b>	<b>Pasta al pomodoro fresco con basilico Polpette "tricolore"</b>  <b>Buffet di verdure Frutta</b>

Data 19/03/2025

Firma SABRINA BRAGHINI

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.