

**COMUNE DI CANNETO SULL'OGLIO - MENU'ESTIVO SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA - A.S. 2023/2024 E 2024/2025 FINO AL 12/10/2024 -
 PROT. 4054/2024- IN VIGORE DAL 08/04/2024 PRODOTTO DIRETTAMENTE PRESSO LA CUCINA DELLA DITTA APPALTATRICE ELIOR RISTORAZIONE
 SPA, UBICATA IN CANNETO SULL'OGLIO 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

Il menù settimanale come da Linee guida di ATS Valpadana prevede: ✓ L'acqua sempre disponibile ✓ Pane a basso contenuto di sale (1,5% sul peso della farina), servito al momento della somministrazione del secondo piatto ✓ 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) ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana. Macedonia una volta a settimana per scuola primaria e due volte al mese per scuola secondaria. ✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (<u>alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...</u>). ✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche ✓ <u>Pesce almeno 1 volta a settimana</u> ✓ Le preparazioni che richiedono impanatura prevedono l'impiego delle uova <u>Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici</u> • Carne bianca • Carne rossa (bovina/suina) • Pesce • Formaggio • Uova • Legumi Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata Questo menù prevede preparazioni gelo  solo per pesce, pizza senza glutine, patate, piselli, fagiolini.		I settimana	II settimana	III settimana
		Lunedì	Pasta con Olio EVO Polpette "tricolore" Buffet di verdure Frutta	Fish & Potatoes  Buffet di verdure Frutta PIATTO UNICO
Martedì	Chicken & Potatoes  Buffet di verdure Frutta PIATTO UNICO	Pizza Margherita Buffet di verdure Frutta PIATTO UNICO	Gnocchi con ragù di verdure Caprese Buffet di verdure Frutta	
Mercoledì	Risotto con pesto di zucchine Uova strapazzate Buffet di verdure Frutta	Pasta al pomodoro Sformatini "tricolore" Buffet di verdure Frutta	Risotto con cipollotti Arrosto di maiale alle erbe Buffet di verdure Frutta	
Giovedì	Pasta con pesto alla genovese Cotoletta di manzo Buffet di verdure Frutta	Risotto alla milanese Frittata Buffet di verdure Frutta	Pasta con sugo di pomodoro e basilico Coscette di pollo Buffet di verdure Frutta	
Venerdì	Pasta con ragù verdure Cotoletta di Platessa  Buffet di verdure Frutta	Insalata d'orzo Cotoletta di pollo Buffet di verdure Frutta	Pasta al pomodoro Polpette "tricolore" Buffet di verdure Frutta	

Si rimanda alla pagina seguente per la specifica della qualità delle materie prime

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.