MENÙ: ☑ AUTUNNO/INVERNO ☐ PRIMAVERA/ESTATE

DEL COMUNE DI CANNETO SULL'OGLIO (MN)

PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE

PRODOTTO PRESSO LA CUCINA INTERNA DALLA DITTA ELIOR RISTORAZIONE SPA

Il menù settimanale come da Linee guida di ATS		1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Valpadana prevede: ✓ L'acqua sempre disponibile ✓ Pane a basso contenuto di sale (1,5% sul peso della farina) di farina di tipo 1, servito al momento della somministrazione del secondo piatto ✓ Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura del pasto) ✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana ✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso) ✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche: ✓ Pesce almeno 1 volta a settimana Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici Carne bianca	Lun	 ✓ Pasta integrale con pomodoro e olive ✓ Scaloppina di pollo salvia e rosmarino ✓ Buffet di verdure cotte e crude 	 ✓ Pasta integrale con olio EVO ✓ Frittata con porri ✓ Buffet di verdure cotte e crude 	 ✓ Pasta integrale con olio EVO ✓ Bocconcini di lonza con carciofi ✓ Buffet di verdure cotte e crude 	 ✓ Minestra di verdura con orzo ✓ Frittata di patate ✓ - Buffet di verdure cotte e crude
	Mar	 ✓ Pasta integrale al sugo di carote e cipolla ✓ Cotoletta di platessa ✓ Buffet di verdure cotte e crude 	 ✓ Pasta integrale al pomodoro ✓ Filetto di platessa alla provenzale ✓ Buffet di verdure cotte e crude 	 ✓ Minestrone di verdura con riso ✓ Filetto di platessa a cotoletta ✓ Buffet di verdure crude e Patate al prezzemolo 	✓ Risotto ai carciofi ✓ Crocchette di pesce ▼ ✓ Buffet di verdure cotte e crude
	Mer	 ✓ Minestra di legumi con farro ✓ Tortino di patate al forno con fontina ✓ Buffet di verdure cotte e crude 	 ✓ Risotto allo zafferano "alla milanese" ✓ Polpette di legumi ✓ Buffet di verdure cotte e crude 	 ✓ Pasta integrale al pomodoro ✓ Cotoletta di petto di pollo ✓ Buffet di verdure cotte e crude 	 ✓ Pasta integrale al pomodoro e olive ✓ Scaloppine di pollo al limone ✓ Buffet di verdure cotte e crude
 Carne rossa (bovina/suina) Pesce Formaggio Uova Legumi 	Gio	 ✓ Pasta integrale al ragù di verdure ✓ Hamburger di ceci ✓ Buffet di verdure cotte e crude 	 ✓ Pasta integrale con pomodoro ✓ Spezzatino di pollo agli aromi con pomodoro ✓ Buffet di verdure cotte e crude 	 ✓ Pasta integrale al ragù di verdure ✓ Hamburger di ceci ✓ Buffet di verdure cotte e crude 	 ✓ Spezzatino di manzo con polenta ✓ Buffet di verdure cotte e crude PIATTO UNICO
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 il pesce e le seguenti verdure: carciofi, piselli e spinaci.	Ven	✓ Pasta integrale con zucca ✓ Filetto di merluzzo alla pizzaiola ✓ Buffet di verdure cotte e crude	 ✓ Riso con porri ✓ Crocchette di pesce ✓ Buffet di verdure cotte e crude 	 ✓ Pizza margherita (piatto unico con formaggio) ✓ Verdure cotte e Crude* 	 ✓ Risotto allo zafferano alla "milanese" ✓ Polpette di legumi ✓ Verdure cotte e Crude*

Data 30/10/2024 Firma BRAGHINI SABRINA