







COMUNE DI CANNETO SULL'OGGIO - MENU'ESTIVO SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA - A.S. 2025/2026 E 2026/2027 FINO AL 17/10/2026 - PROT. 4383/2026- IN VIGORE DAL 13/04/2026 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

		I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
<p>Il menù settimanale come da Linee guida di ATS Valpadana prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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. <i>Macedonia una volta a settimana per scuola primaria e due volte al mese per scuola secondaria.</i> ✓ 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 <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, patate, piselli, fagiolini.</p> <p align="center">Si rimanda al Capitolato per le caratteristiche delle derrate alimentari (prodotti BIO/DOP/IGP/KM0)</p>	Lunedì	Pasta con Olio EVO Polpette "tricolore" Buffet di verdure Frutta	Fish & Potatoes  Buffet di verdure Frutta	Pasta con pesto alla genovese Cotoletta di Platessa  Buffet di verdure Frutta	Polenta con spezzatino di pollo Buffet di verdure Frutta PIATTO UNICO
	Martedì	Pasta con sugo di pomodoro Scaloppine di petto di pollo al limone Buffet di verdure Frutta	<i>Pizza Margherita</i> Buffet di verdure Frutta PIATTO UNICO	Gnocchi con ragù di verdure Caprese Buffet di verdure Frutta	Pasta con Olio EVO Crocchette di pesce  Buffet di verdure Frutta
	Mercoledì	Risotto con porri Uova strapazzate Buffet di verdure Frutta	Pasta al pomodoro fresco con basilico Sformatini "tricolore" Buffet di verdure Frutta	Risotto con cipollotti Arrosto di maiale alle erbe Buffet di verdure Frutta	Chicken & Potatoes  Buffet di verdure Frutta
	Giovedì	Orzo con pesto alla genovese Hamburger di carne bovina Buffet di verdure Frutta	Risotto alla milanese Frittata Buffet di verdure Frutta	Pasta con sugo di pomodoro Coscette di pollo Buffet di verdure Frutta	<i>Pizza Margherita</i> 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 con Olio EVO Polpette "tricolore" Buffet di verdure Frutta	Risotto al pomodoro fresco con basilico Polpette "tricolore" Buffet di verdure Frutta

Data 13/04/2026

Firma SABRINA BRAGHINI