

CASTIGLIONE D'ADDA

Menu' scuola dell'Infanzia e Primaria

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANA 1	Insalata verde pomodori carote Pizza margherita (1-7) Pane (1) Frutta	risotto alle spezie (1-7-9) Scaloppina di pollo al limone (1) carote e fagiolini * Pane (1) Frutta	passato di legumi con orzo (1-7-9) merluzzo * al forno con farina di mais e erbe aromatiche (4) patate al forno Pane (1) Frutta	pasta rossa al tonno naturale (1-4-7) Arrosto di maiale agli aromi (1) finocchi julienne Pane (1) Frutta	pasta al pesto (1-7) frittata (3-7) pomodori in insalata Pane (1) Frutta
SETTIMANA 2	pasta al pesto di zucchine (1-7) cubetti di nasello * gratinato (1- 4) carote e finocchi julienne Pane (1) Frutta	passato di verdura con crostini (1-7-9) cotoletta di pollo (1-3) patate al forno Pane (1) Frutta	Pasta allo zafferano (1-7) crochette di legumi (1-3-7) insalata mista Pane (1) Frutta	insalata mista primavera pasta al ragu' (1-7-9) Pane (1) Frutta	risotto in crema di carote (1-7-9) tortino di verdura (1-3-7) pomodori e mais frutta Pane (1)
SETTIMANA 3	pasta alla pizzaiola (1-7) Frittata dell'orto (3-7) carote julienne Pane (1) Frutta	risotto allo zafferano (1-7-9) polpette di manzo* al forno (1 -6) zucchine trifolate * Pane (1) Frutta	Pasta pesto e pomodoro (1-7) crochette con tonno (1-3-4-7) pomodori in insalata Pane (1) Frutta	crema di verdure con farro (1-7-9) cotoletta di pollo (1-3) patate Pane (1) Frutta	Pasta al pomodoro fresco e basilico (1-7) tortino di legumi (1-3-7) insalata mista con mais Pane (1) Frutta
SETTIMANA 4	Pasta al pesto (1-7) mozzarella (7) pomodori in insalata Pane (1) Frutta	Risotto al pomodoro (1-7-9) rolatina di pollo al forno petto di pollo per materna) finocchi julienne Pane (1) Frutta	vellutata di legumi con crostini (1-7-9) cotoletta di pesce * (1-3-4) insalata mista Pane (1) Frutta	insalata mista con mais lasagne alla bolognese (1-3-7-9) Pane (1) Frutta	Pasta alla norma (1) polpette di legumi (1-3-7) carote baby * Pane (1) Frutta
SETTIMANA 5	pasta all'ortolana (1-7-9) merluzzo * al forno con farina di mais e erbe aromatiche (4) insalata di finocchi e carote Pane (1) Frutta	Pasta bianca al tonno naturale (1-4-7) pollo alla pizzaiola (1) insalata mista Pane (1) Frutta	Crema di verdure con farro (1-7-9) arrosto di maiale alle mele (1) pomodori in insalata Pane (1) Frutta	agnolotti al pomodoro (1-3-7) tortino di legumi (1-3-7) Carote crude Pane (1) Frutta	Insalata verde pomodori carote Pizza margherita (1-7) Pane (1) Frutta
SETTIMANA 6	pasta pomodoro e olive (1-7) sformato di frittata con carote (1-3-7) Fagiolini in insalata * Pane (1) Frutta	Passato di verdura con crostini (1-7-9) cotoletta alla milanese (1-3) patate Pane (1) Frutta	(1-7-9) pasta pomodoro fresco e basilico (1-7) crochette con salmone * (1-3-4-7) mix di verdura cotta * Pane (1) Frutta	insalata mista primavera pasta al ragu' (1-7-9) Pane (1) Frutta	Risotto con crema di ceci (1-7-9) cubetti di nasello* gratinato (1- 4) insalata mista con mais Pane (1) Frutta

I NUMERI ACCANTO A OGNI PIETANZA INDICANO GLI ALLERGENI PRESENTI NELLA STESSA (ALLEGATO REG. UE 1169/11 – "ALLERGENI")

All'interno del menu' NON sono presenti piatti precotti o prefritti

* prodotto surgelato/congelato

Precisazioni:

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale:una volta alla settimana viene proposto integrale.

Come unico condimento viene utilizzato olio extra vergine di oliva e aceto biologici.

Pasta-Olio-Pomodori pelati-Uova-Aceto-Fagiolini-Spinaci-Legumi-Farina gialla-zucchero di canna-minestrone : prodotti derivati da agricoltura biologica.

La frutta biologica viene servita 2 volta alla settimana.

La frutta, almeno di 3 varietà diverse e scelta secondo principi di rotazione e stagionalità, alla scuola primaria è somministrata tutti i giorni durante l'intervallo di metà mattina.

Una volta al mese la frutta fresca è sostituita da budino o dolce.

2 volte alla settimana la frutta è sostituita con mousse di frutta.

Il sale utilizzato è iodato.

Le grammature sono conformi alle indicazioni previste dall'ATS MILANO.

Per approfondimenti si rimanda ai documenti: *Linee guida per una sana alimentazione* e *Mangiare sano a scuola* scaricabili dal sito <http://www.ats-milano.it> al percorso: guida ai servizi-alimentazione/nutrizione.