

COMUNE DI CASTIGLIONE D'ADDA MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2023 SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANA 1	Insalata mista primavera pizza margherita (1-7) Pane (1) Frutta di stagione	Risotto alle spezie (1-7-9) Scaloppa di pollo al limone (1) carote julienne Pane (1) Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico (1-7) Merluzzo*al forno con farina di mais e erbe aromatiche (4) Fagiolini* Pane (1) Frutta di stagione	Passato di verdura con orzo (1-7-9) Polpette di manzo*(1-3-7) Patate e zucchine* Pane (1) Frutta di stagione	pasta al pesto (1-7-8) Tortino di legumi (1-3-7) Pomodori in insalata Pane (1) Frutta di stagione
SETTIMANA 2	Pasta pomodoro e olive (1-7) <u>Frittata (3-7)</u> Carote julienne Pane (1) Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini (1-7-9) Cotoletta di pollo (1-3) Insalata mista Pane (1) Frutta di stagione	Pasta al pesto di zucchine (1-7) Cubetti di merluzzo*gratinato (1-4) Carotine baby Frutta di stagione Pane (1)	Risotto in crema di carote (1-7-9) Arrosto di tacchino al forno (1) Mix di verdura cotta* Pane (1) Frutta di stagione	Agnolotti di magro al pomodoro (1-3-7) Tortino di legumi (1-3-7) Pomodori e mais Pane (1) Frutta di stagione
SETTIMANA 3	Pasta all'ortolana (1-7-9) Insalata caprese (7) insalata di cavolo Pane (1) Frutta di stagione	Risotto alla milanese (1-7-9) Spezzatino di tacchino (1) insalata mista con mais Pane (1) Frutta di stagione	Pasta pesto e pomodoro (1-7-8) Polpette di tonno (1-3-4-7) finocchi gratinati (1) * Pane (1) Frutta di stagione	Crema di verdure con farro (1-7-9) Nocetta di maiale al forno (1) tris verdura cotta * Pane (1) Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico (1-7) Tortino di legumi (1-3-7) carote julienne Pane (1) Frutta di stagione
SETTIMANA 4	Pasta al pesto (1-7) <u>Frittata dell'orto (3-7)</u> Finocchi al vapore* Pane (1) Frutta di stagione	Risotto al pomodoro (1-7-9) Cotoletta di merluzzo (1-3-4) Pomodoro e mais Pane (1) Frutta di stagione	Vellutata di verdura con crostini (1-7-9) Scaloppina di pollo alle verdure (1-9) Carote baby Pane (1) Frutta di stagione	Riso all'inglese Arrosto di tacchino al forno (1) Insalata mista con mais Pane (1) Frutta di stagione	Pasta alla pizzaiola (1-7) Polpettine di legumi (1-3-7) Zucchine al forno* Pane (1) Frutta di stagione
SETTIMANA 5	Pasta al pomodoro (1-7) Merluzzo*al forno con farina di mais e erbe aromatiche (4) Carote julienne Pane (1) Frutta di stagione	Pasta al tonno naturale (1-4-7) Pollo alla pizzaiola (1) fagiolini* Pane (1) Frutta di stagione	Crema di verdure con farro (1-7-9) Arrosto di tacchino alle erbe (1) Pomodori in insalata Pane (1) Frutta di stagione	Agnolotti di magro al pomodoro (1-3-7) Tortino di legumi (1-3-7) Mix di verdura cotta* Pane (1) Frutta di stagione	Insalata mista primavera Pizza margherita (1-7) Pane (1) Frutta di stagione
SETTIMANA 6	Pasta pomodoro e olive (1-7) <u>Sformato di frittata con carote (1-3-7)</u> Carote julienne Pane (1) Frutta di stagione	Passato di verdure con farro (1-7-9) Cotoletta di pollo (1-3) Patate e zucchine* Pane (1) Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico (1-7) Crocchette di nasello*(1-3-4-7) Finocchi julienne Pane (1) Frutta di stagione	Insalata mista primavera Pasta al ragù (1-7-9) PER INFANZIA: Pasta agli aromi (1-3) Bruscitt (carne di manzo sminuzzata)(1-7-9) Pane (1) Frutta di stagione	Risotto in crema di ceci (1-7-9) Cubetti di merluzzo*gratinato (1-4) Fagiolini* Pane (1) Frutta di stagione

*utilizzo di pane a basso contenuto di sale / utilizzo sale iodato Frutta di stagione a rotazione nella settimana : mela,pera,pesca,albicocca,banana,prugna, anguria, uva (secondo stagionalità')

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

* PANE INTEGRALE 1 VOLTA A SETTIMANA (SOLO PER LE SCUOLE)

* PRODOTTO SURGELATO/CONGELATO

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

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, è somministrata per la primaria, tutti i giorni durante l'intervallo di metà mattina anziché a fine pasto.

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

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

Il sale utilizzato è iodato.

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

