

Comune di CASTIGLIONE d'ADDA

Menù primavera\estate - scuola infanzia, primaria

IL MENU' E' STATO ELABORATO SULLA BASE DEI REQUISITI NUTRIZIONALI DI ATS VALPADANA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANA 1	Insalata e pomodori Pizza margherita (1-7) 1/2 porzione di formaggio (7) Pane (1) Frutta	riso all'inglese (1-7-9) Scaloppina di pollo al limone (1) carote julienne Pane (1) Frutta	pasta pomodoro fresco e basilico (1-7) merluzzo * al forno con farina di mais e erbe aromatiche (4) fagiolini * Pane (1) Frutta	passato di legumi con orzo (1-7-9) polpette di manzo* (1-3-7) patate arrosto e zucchini * Pane (1) Frutta	pasta al pesto (1-7-8) sformato di verdura (1-3-7) pomodori in insalata Pane (1) Frutta
SETTIMANA 2	pasta pomodoro e olive (1-7) frittata (3-7) Carote julienne Pane (1) Frutta	passato di verdura con crostini (1-7-9) cotoletta di pollo (1-3) carotine baby * Pane (1) Frutta	pasta al pesto di zucchini (1-7) cubetti di merluzzo * gratinato (1-4) insalata mista Pane (1) Frutta	risotto in crema di carote (1-7-9) arrosto di tacchino al forno (1) mix verdura cotta * Pane (1) Frutta	agnolotti di magro al pomodoro (1-3-7) tortino di legumi (1-3-7) pomodori e mais frutta Pane (1)
SETTIMANA 3	pasta all'ortolana (1-7-9) insalata caprese (7) (mozzarella , pomodori e basilico) Pane (1) Frutta	risotto allo zafferano (1-7-9) spezzatino di tacchino (1) fagiolini * Pane (1) Frutta	Pasta pesto e pomodoro (1-7-8) polpette di tonno (1-3-4-7) pomodori in insalata Pane (1) Frutta	crema di legumi con farro (1-7-9) nocetta di maiale al forno (1) patate arrosto e zucchini * Pane (1) Frutta	Pasta al pomodoro fresco e basilico (1-7) merluzzo gratinato (1-4) carote julienne Pane (1) Frutta
SETTIMANA 4	pasta al pesto (1-7) Frittata dell'orto (3-7) finocchi julienne Pane (1) Frutta	Risotto al pomodoro (1-7-9) cotoletta di merluzzo (1-3-4) pomodori e mais Pane (1) Frutta	vellutata di legumi con crostini (1-7-9) Scaloppina di pollo alle verdure (1-9) carote baby * Pane (1) Frutta	pasta pomodoro fresco e basilico (1-7) arrosto di tacchino al forno (1) insalata mista con mais Pane (1) Frutta	Pasta alla pizzaiola (1-7) sformato di verdura (1-3-7) zucchini al forno * Pane (1) Frutta
SETTIMANA 5	pasta al pomodoro (1-7) merluzzo * al forno con farina di mais e erbe aromatiche (4) carote julienne Pane (1) Frutta	Pasta al tonno naturale (1-4-7) Cosce di pollo agli aromi (per infanzia pollo alla pizzaiola) (1) fagiolini * Pane (1) Frutta	Crema di verdure con farro (1-7-9) arrosto di tacchino alle erbe (1) Insalata e pomodori Pane (1) Frutta	agnolotti di magro al pomodoro (1-3-7) tortino di legumi (1-3-7) mix verdura cotta * Pane (1) Frutta	pomodori in insalata Pizza margherita (1-7) 1/2 porzione di formaggio (7) Pane (1) Frutta
SETTIMANA 6	pasta pomodoro e olive (1-7) frittata (3-7) carote julienne Pane (1) Frutta	Passato di verdura con crostini (1-7-9) cotoletta di pollo (1-3) patate arrosto e zucchini * Pane (1) Frutta	pasta pomodoro fresco e basilico (1-7) crocchette di nasello * (1-3-4-7) finocchi julienne Pane (1) Frutta	insalata mista primavera pasta al ragu' (1-7-9) per infanzia: pasta agli aromi (1-3), Bruscitti (1-7) Pane (1) Frutta	Risotto in crema di ceci (1-7-9) cubetti di merluzzo* gratinato (1-4) fagiolini * 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

UTILIZZO DI SALE IODATO

PANE INTEGRALE 1 VOLTA A SETTIMANA

Utilizzo di pane a basso contenuto di sale

Frutta di stagione a rotazione nella settimana: mela, pera, pesca, albicocca, banana, prugna, anguria, uva (secondo stagionalità)

Frutta biologica due volte a settimana. Una volta alla settimana mousse di frutta. Frutta somministrata per la primaria tutti i giorni a metà mattina anziché a fine pasto.

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

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

Come condimento unico viene utilizzato olio extra vergine e aceto biologico. Gramature conformi alle indicazioni ATS Milano