

COMUNE DI CASSANO D'ADDA

ANNO SCOLASTICO 2021/2022- Scuola dell'infanzia/primaria - In vigore dal 17. 01.2022 (3° settimana)

DIETA A BASSO CONTENUTO DI ISTAMINA E DI ISTAMINO -LIBERATORI

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	<p>RISO ALL'OLIO MOZZARELLA SOLO LATTUGA Pane multocereale</p> <p>yogurt (NO FRAGOLA, ANANAS , BANANA)</p>	<p>Maccheroncini al pesto ligure artigianale Merluzzo**impanato carote julienne Pane</p> <p>Torta per il complimense§</p>	<p>Lasagna CON VERDURE E BESCIAMELLA CAVOLFIORI AL FORNO</p> <p>Pane Crackers§</p>	<p>Crema di ORTAGGI SENZA POMODORO E SPINACI CON RISO Arrostato di tacchino INSALATA VERDE Pane</p> <p>frutta fresca§</p>	<p>Riso al burro SCALOPPINA DI POLLO Insalata di finocchi Pane frutta fresca§</p>
2a settimana	<p>PASTA AL SUGO DI BROCCOLI Formaggio spalmabile Insalata mista CON OLIO E.V. Pane pugliese - crackers§</p>	<p>RISO AL L'OLIO scaloppine di pollo CAROTE JULIENNE Pane</p> <p>frutta fresca§</p>	<p>Maccheroncini agli aromi nasello** gratinato Lattuga e mais Pane</p> <p>mousse di frutta§</p>	<p>PASTA AL SUGO DI RICOTTA HAMBURGER DI VITELLONE ZUCCHINE°°</p> <p>yogurt alla frutta a fine pasto Pane</p> <p>frutta fresca§</p>	<p>Passato di verdure (SENZA SPINACI E POMODORO) CON RISO CRESCENZA CAROTE COTTE Pane</p> <p>frutta fresca§</p>
3a settimana	<p>PASTA E CAVOLFIORRE FRITTATA DI VERDURE (NO SPINACI) INSALATA VERDE</p> <p>Pane multocereale yogurt§</p>	<p>PASTA AL SUGO DI RICOTTA cotolette di tacchino carote julienne olio e.v e Pane</p> <p>frutta fresca§</p>	<p>PASTA ALL'OLIO E.V. Bocconcini di Mozzarella insalata di finocchi Pane crackers §</p>	<p>Riso all'olio e.v. e grana Tocchetti di pollo AL FORNO CAROTE COTTE frutta fresca§</p>	<p>Pasta al pesto ligure artigianale Merluzzo** impanato SOLO Lattuga Pane frutta fresca§</p>
4a settimana	<p>RISO ALL'OLIO CRESCENZA finocchi gratinati Pane integrale crackers§</p>	<p>Pasta al pesto di broccoletti Hamburger di tacchino al FORNO INSALATA VERDE** e mais Pane</p> <p>frutta fresca§.</p>	<p>Minestra in brodo di verdure con pastina cotoletta di pollo insalata mista Pane</p> <p>yogurt (NO FRAGOLA, ANANAS , BANANA)</p>	<p>Pasta AL BURRO FRITTATA CON VERDURE CAROTE COTTE Pane</p> <p>frutta fresca §</p>	<p>Tagliatelle all'olio e.v halibut**impanato Insalata verde e cavolo rosso Pane</p> <p>frutta fresca§</p>

QUALITA' DELLE DERRATE

- **Farro, orzo, ravioli di ricotta e spinaci, pasta di semola di grano duro, pomodori pelati, legumi secchi, uovo pastorizzato, mozzarella sono prodotti biologici certificati.**
- Grassi di condimento: esclusivamente olio extra vergine di oliva, sia come condimento a crudo, che a cotto.
- In tutte le preparazioni si fa uso di sale iodato
- Pollo e tacchino sono prodotti freschi e per nascita, allevamento, macellazione nazionali.
- Tutti i formaggi e latticini sono di origine italiana, anche per ingredienti.
- Grana padano, Asiago e Provolone sono prodotti DOP
- Tutti i prodotti ortofrutticoli sono di origine Nazionale e di 1°cat.
- Il pane è a ridotto contenuto di sale

SPUNTINO DI META' MATTINA: FRUTTA E DESSERT

La frutta fresca viene servita come spuntino di metà mattina

Sulla settimana vengono alternate differenti varietà di frutta fresca e di stagione (in linea con il calendario della frutta allegato al documento "Mangiar sano a scuola" e secondo reperibilità sul mercato)

La frequenza prevista, nel corso della settimana, è di 3 giorni di frutta fresca e 2 giorni dessert (crackers o yogurt alla frutta o mousse di frutta)
Fa eccezione la prima settimana in cui viene introdotta una torta prodotta dal Centro Cottura, per il festeggiamento dei compleanni del mese in corso.

Per l'infanzia saranno servite le seguenti tipologie di frutta: arance, clementine, mandarini, mele, banane

Per la primaria saranno servite le seguenti tipologie di frutta: clementine, mandarini, mele, banane

Il n° dei frutti da distribuire sono i seguenti:

n° 1 frutto per mela, banana e arance

n° 2 frutti (infanzia) n°3 frutti (primaria) per mapo, mandarini e clementine