

## COMUNE DI CASSANO D'ADDA

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

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	<p>Risotto allo zafferano Asiago DOP Lattuga e olive nere Pane multocereale</p> <p style="text-align: center;"><b>yogurt§</b></p>	<p>Maccheroncini al pesto ligure artigianale Merluzzo**impanato carote julienne Pane</p> <p style="text-align: center;"><b>Torta per il complimense§</b></p>	<p>Fagiolini** e mais <b>LASAGNE AL PESTO E BESCIAPELLA</b> Pane</p> <p style="text-align: center;"><b>Crackers§</b></p>	<p>Crema di ortaggi con farro <b>CRESCENZA</b> Patate al forno Pane</p> <p style="text-align: center;"><b>frutta fresca§</b></p>	<p>Riso burro e grana sfarinata di ceci Insalata di finocchi <b>Pane</b></p> <p style="text-align: center;"><b>frutta fresca§</b></p>
2a settimana	<p>Ravioli di ricotta e spinaci all'olio e.v. e grana Formaggio spalmabile Insalata mista con salsa della cuoca Pane pugliese - <b>crackers§</b></p>	<p>Pennette al pomodoro e basilico <b>FRITTATA CON VERDURE</b> fagiolini** all'olio Pane</p> <p style="text-align: center;"><b>frutta fresca§</b></p>	<p>Maccheroncini agli aromi nasello** gratinato Lattuga e mais Pane</p> <p style="text-align: center;"><b>mousse di frutta§</b></p>	<p>Pizza Margherita spinaci** con il grana yogurt alla frutta a fine pasto Pane</p> <p style="text-align: center;"><b>frutta fresca§</b></p>	<p>Passato di verdure con orzo <b>MOZZARELLA</b> purè di patate Pane</p> <p style="text-align: center;"><b>frutta fresca§</b></p>
3a settimana	<p>Pasta alla mediterranea tortino di uova, provola, patate fagiolini** saltati Pane multocereale</p> <p style="text-align: center;"><b>yogurt§</b></p>	<p>Passato di verdure con farro <b>FILETTO DI PLATESSA AL FORNO</b> carote julienne olio e.v e limone Pane</p> <p style="text-align: center;"><b>frutta fresca§</b></p>	<p>Pasta al pomodoro e lenticchie Bocconcini di Mozzarella insalata di finocchi Pane</p> <p style="text-align: center;"><b>crackers §</b></p>	<p>Riso all'olio e.v. e grana <b>POLPETTE DI FORMAGGIO E VERDURE</b> Pane</p> <p style="text-align: center;"><b>frutta fresca§</b></p>	<p>Pasta al pesto ligure artigianale Merluzzo** impanato Lattuga e olive nere Pane</p> <p style="text-align: center;"><b>frutta fresca§</b></p>
4a settimana	<p>Risotto alla parmigiana Grana padano DOP finocchi gratinati Pane integrale</p> <p style="text-align: center;"><b>crackers§</b></p>	<p>Pasta al pesto di broccoletti <b>FRITTATA CON VERDURE</b> fagiolini** e mais Pane</p> <p style="text-align: center;"><b>frutta fresca§.</b></p>	<p>Minestra in brodo di verdure con pastina <b>CRESCENZA</b> insalata mista Pane</p> <p style="text-align: center;"><b>yogurt §</b></p>	<p>Pasta agli aromi e grana Lenticchie in umido con carote Barretta di cioccolato per tutti a fine pasto - Pane</p> <p style="text-align: center;"><b>frutta fresca §</b></p>	<p>Prim.Tagliatelle al pomodoro Infanzia: pasta al pomodoro halibut**impanato Insalata verde e cavolo rosso Pane</p> <p style="text-align: center;"><b>frutta fresca§</b></p>

La Tecnologa Alimentare Dr.sa Cristina Valli Ed. 08/01/2022

Legenda: \*\*Alimenti surgelati § A META' MATTINA

## **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