

COMUNE DI CASSANO D'ADDA

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

MENU ' PRIVO DI LEGUMI, FAGIOLINI E FAVE

	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;">yogurt§</p>	<p>Maccheroncini al pesto ligure artigianale Merluzzo**impanato carote julienne Pane</p> <p style="text-align: center;">Torta per il complimense§</p>	<p>CAROTE* e mais Lasagna alla bolognese Pane</p> <p style="text-align: center;">Crackers§</p>	<p>Crema di SOLO ORTAGGI con farro Arrostato di tacchino all'arancia Patate al forno Pane</p> <p style="text-align: center;">frutta fresca§</p>	<p>Riso burro e grana MOZZARELLA Insalata di finocchi Pane</p> <p style="text-align: center;">frutta fresca§</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 - crackers§</p>	<p>Pennette al pomodoro e basilico scaloppine di pollo CAROTE JULIENNE Pane</p> <p style="text-align: center;">frutta fresca§</p>	<p>Maccheroncini agli aromi nasello** gratinato Lattuga e mais Pane</p> <p style="text-align: center;">mousse di frutta§</p>	<p>Pizza Margherita spinaci** con il grana yogurt alla frutta a fine pasto Pane</p> <p style="text-align: center;">frutta fresca§</p>	<p>Passato di SOLI ORTAGGI con orzo Arrostato di lonza purè di patate Pane</p> <p style="text-align: center;">frutta fresca§</p>
3a settimana	<p>Pasta alla mediterranea tortino di uova, provola, patate ZUCCHINE** AL FORNO Pane multocereale</p> <p style="text-align: center;">yogurt§</p>	<p>Passato di SOLI ORTAGGI con farro cotolette di tacchino carote julienne olio e.v e limone Pane</p> <p style="text-align: center;">frutta fresca§</p>	<p>PASTA AL POMODORO Bocconcini di Mozzarella insalata di finocchi Pane</p> <p style="text-align: center;">crackers §</p>	<p>Riso all'olio e.v. e grana Tocchetti di pollo stufati con patate e carote Pane</p> <p style="text-align: center;">frutta fresca§</p>	<p>Pasta al pesto ligure artigianale Merluzzo** impanato Lattuga e olive nere Pane</p> <p style="text-align: center;">frutta fresca§</p>
4a settimana	<p>Risotto alla parmigiana Grana padano DOP finocchi gratinati Pane integrale</p> <p style="text-align: center;">crackers§</p>	<p>Pasta al pesto di broccoletti Hamburger di tacchino al succo di limone e aromi INSALATA e mais Pane</p> <p style="text-align: center;">frutta fresca§.</p>	<p>Minestra in brodo di verdure con pastina cotoletta di pollo insalata mista Pane</p> <p style="text-align: center;">yogurt §</p>	<p>Pasta agli aromi e grana FRITTATA CON VERDURE CAROTE JULIENNE Barretta di cioccolato per tutti a fine pasto - Pane</p> <p style="text-align: center;">frutta fresca §</p>	<p>Prim.Tagliatelle al pomodoro Infanzia: pasta al pomodoro halibut**impanato Insalata verde e cavolo rosso Pane</p> <p style="text-align: center;">frutta fresca§</p>

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