



Menù scuola dell'infanzia con cucina interna e cuoco-estivo bambini e adulti 23-24

In vigore dal 1.09.2023 al 13.10.2023 con inizio da venerdì della 4° settimana (01.09.23)
e dal 18.03.2024 al 30.06.2024 con inizio da lunedì della 3° settimana



| Settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-----------|--|--|---|--|---|
| 1 | Pasta alla parmigiana Uova Bieta ripassata Pane | Riso alle verdure di stagione ⁸ Pollo Verdura cruda Pane | Crema di verdura di stagione (a rotazione zucchine o carote) con crostini Puledro (polpette o spezzatino a rotazione) Purè di patate Pane | Pasticcio di verdure Formaggio (robiola o stracchino o mozzarella) Verdura cruda ¹ Pane | Pasta pomodoro e basilico Polpette di pesce ⁵ Bis di verdura cruda (2 tipologie) ¹ Pane |
| 2 | Tortellini/Ravioli ricotta e spinaci ⁹ Tacchino Verdura cotta Pane | Crema di legumi con cous cous o miglio a rotazione Formaggio (Asiago o Montasio) Verdura cruda Pane | Risotto agli asparagi ⁶ o alla parmigiana Prosciutto cotto Bis di verdura cotta (2 tipologie) Pane | Pasta al pesto Polpette di verdura ² Verdura cruda ¹ Pane | Tortino di patate o insalata di pasta (a rotazione) Merluzzo gratinato al forno o polpette/polpettone di persico e halibut Verdura cotta Pane |
| 3 | Riso al pomodoro Frittata/Uova sode Verdura cruda ¹ Pane | Passato di verdura con orzo o farro a rotazione Pollo Purè di patate Pane | Pasta Pesce (Halibut) Bis di verdura cruda (2 tipologie) ¹ Pane | Gnocchi alla romana o Gnocchi di patate o Pasta al ragù di manzo Formaggio (Grana o Parmigiano) Verdura cruda ¹ Pane | Pasta alla mammarosa (pomodoro e ricotta) Polpette di legumi ³ (lenticchie rosse) Verdura cotta Pane |
| 4 | Risotto alle verdure di stagione ⁸ Coniglio Spinaci alla parmigiana Pane | Pasta con legumi Formaggio (caciotta o provolone dolce) Verdura cruda ¹ Pane | Minestra in brodo di carne o vegetale con pastina Manzo Patate e carote Pane | Passato di verdura con pastina 20 g ⁴ Oppure pinzimonio misto ⁷ Pizza margherita Pane | Pasta al pesto Filetto di orata al limone o filetto di branzino con erbe mediterranee o polpette di orata/branzino Verdura cruda ¹ Pane |

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Dussmann

1. Verdura cruda: in base alla gradibilità dell'utenza da fornire prima o dopo il primo piatto. 2. Polpette di verdure preparate con: verdure di stagione, uovo, formaggio, pane e/o patate. 2-3. Per aumentare il consumo invertire il primo piatto con il secondo piatto + verdura. 4. Con l'alternativa pizza, a seconda della gradibilità dei bambini, si può fornire passato di verdura senza pasta o con quantitativo ridotto di pastina (20g); in alternativa pinzimonio (es. carote, peperoni gialli e sedano bianco a bastoncino). 5. Polpette di pesce preparate con 2-3 tipologie di pesce a scelta dei cuochi (no merluzzo). Per aumentare il consumo di pesce, in accordo con la cucina, può essere servito ai bambini prima il pesce con contorno e poi il primo piatto. 6. Risotto agli asparagi verdi e bianchi alternativamente: 10.04.24; 03.05.24 7. Carote, finocchi, sedano bianco 8. Per risotti con verdure di stagione si intendono risotti preparati con le verdure di stagione fresche disponibili a rotazione come: asparagi bianchi o verdi, zucchine, peperoni rossi e/o gialli, melanzane, piselli, erbette, cavolfiore ecc. 9. Tortellini in brodo 04.12.23, 15.01.24, 12.02.24; Ravioli ricotta e spinaci il 06.11.23 e 11.03.24 Verdura cotta: le verdure cotte dovranno essere scelte tra le verdure fresche di stagione, è permesso l'utilizzo di verdura cotta surgelata (bieta e spinaci) solo nelle giornate specificate in menu. Le carote cotte come contorno o per la preparazione delle creme dovranno essere preparate da prodotto fresco, salvo richiesta di autorizzazione per singole necessità. Per bis di verdura cotta o cruda si intende mezza porzione per ogni tipologia. Da vigente Capitolato d'Appalto previsti 5 g di parmigiano reggiano a bambino al giorno nel primo piatto (salvo eventuali diverse indicazioni dietetiche); 10 g per l'adulto.