COOPERATIVA SANTA LUCIA

MENÙ: ☐ **AUTUNNO/INVERNO** ☐ **PRIMAVERA/ESTATE** **VS 02 09.03.23**

DEL COMUNE DI AZZANO MELLA **PER LA SCUOLA DEL NIDO**

PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI AZZANO MELLA SCUOLA DELL'INFANZIA

DITTA/GESTORE COOP S. LUCIA

Il menù settimanale prevede:

- ✓ L'**acqua** sempre disponibile
- ✓ **Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale** servito al momento della somministrazione del secondo piatto
- ✓ **Verdure crude** secondo stagionalità (servite in apertura del pasto)
- ✓ **Verdure cotte** secondo stagionalità servite come contorno
- ✓ **Frutta fresca** specifica per stagione optando per almeno **3/4 tipologie diverse la settimana** (banana, mela, arancia, pera, kiwi, albicocche)
- ✓ **Primo piatto** scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte **(alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso…)**
- ✓ **Secondo piatto** scelto tra differenti matrici proteiche:
- ✓ **Pesce almeno 1 volta a settimana** (***merluzzo, sogliola, platessa*** potrebbe variare la tipologia in base alla disponibilità)
- ✓ utilizzo di esclusivamente sale iodato e in modica quantità, pane a ridotto contenuto di sale (1.7% sul peso della farina) di grano duro o di farina di tipo 2 semi-integrale e utilizzo esclusivo di olio EVO.

Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici

- Carne bianca
- Carne rossa (bovina/suina)
- Pesce
- Formaggio
- Uova
- Legumi

Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata

Contrassegnare con questo simbolo ✳ le preparazioni che utilizzano prodotti gelo

	1° settimana 10/04-14/04 8/05-12/05 5/06-9/06 3/07-7/07 31/07-4/08 28/08-1/09 25/09-29/09 23-10-27/10	2° settimana 17/04-21/04 15/05-19/05 12/06-16/06 10/07-14/07 7/08-11/08 4/09-8/09 2/10-6/10 30/10-3/11	3° settimana 24/04-28/04 22/05-25/05 19/06-23/06 17/07-21/07 14/08-18/08 11/09-15/09 9/10-13/10	4° settimana 1/05-5/05 29/05-2/06 26/06-30/06 24/07-28/07 21/08-25/08 18/09-22/09 16/10-20/10
Lun	PASTA AL PESTO COTOLETTA DI POLLO* BIETE COTTE* FRUTTA	RISO OLIO E GRANA FRITTATA DI ZUCCHINE* CAROTE COTTE* FRUTTA	PASSATO DI VERDURE E MIGLIO SPEZZATINO DI POLLO* AGLI AROMI BIETE COTTE* FRUTTA	PASTA OLIO E GRANA FRITTATA CAROTE COTTE* FRUTTA
Mar	PASTA POMODORO BASILICO LONZA ALLA GRIGLIA* ZUCCHINE* FRUTTA	PASTA ALLA NORMA CAPRESE ZUCCHINE* FRUTTA	RISO OLIO E GRANA POLPETTE DI LEGUMI CAROTE COTTE* FRUTTA	MINESTRA DI VERDURE E LEGUMI CON ORZO SPEZZATINO DI POLLO* PATATE AL FORNO*/LESSE FRUTTA
Mer	PASSATO/MINESTRA CON RISO FAGIOLINI* PIZZA MARGHERITA / AL PROSCIUTTO FRUTTA PIATTO UNICO	TORTELLI RICOTTA E SPINACI INSALATA DI LEGUMI FAGIOLINI* FRUTTA	PASTA OLIO E GRANA LONZA IN SALSA VERDE POMODORI FRESCHI ZUCCHINE TRIFOLATE* FRUTTA	ZUCCHINE TRIFOLATE* PASTA AL RAGU' DI BOVINO* FRUTTA PIATTO UNICO
Gio	RISO OLIO E GRANA POLPETTE DI LEGUMI* *CAROTE COTTE FRUTTA	PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI TACCHINO* *ZUCCHINE TRIFOLATE FRUTTA	PASSATO/MINESTRA CON RISO FAGIOLINI* PIZZA MARGHERITA /AL PROSCIUTTO FRUTTA PIATTO UNICO	GNOCCHI AL POMODORO INSALATA DI LEGUMI* *FAGIOLINI FRUTTA
Ven	MINESTRA DI VERDURE* CON FARRO FILETTO DI PLATESSA* PATATE AL FORNO*/LESSE YOGURT	RISO ALLE ZUCCHNE* MERLUZZO ALLA MUGNAIA* CAROTE COTTE* FRUTTA	PASTA POMODORO E BASILICO *COTOLETTA DI PLATESSA BIETE COTTE* MOUSSE DI FRUTTA	PASTA AL POMODORO E BASILICO *FILETTO DI MERLUZZO CAROTE COTTE* FRUTTA

Data _____ Firma _____