



MENÙ: AUTUNNO/INVERNO PRIMAVERA/ESTATE **LATTANTI** VS 04 13.03.23

DEL COMUNE DI UNIONE LOMBARDA TERRAE E FLUMINS PER LA SCUOLA DEL NIDO GUSSOLA

COOPERATIVA
SANTA LUCIA

PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI GUSSOLA 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**
- ✓ **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 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	MINESTRA/PASSATO DI RISO OMOGEINIZZATO DI UOVA FAGIOLINI* FRULLATI FRUTTA FRULLATA	MINESTRA/PASSATO DI RISO OMOGEINIZZATO DI POLLO CAROTE COTTE* FRULLATE FRUTTA FRULLATA	MINESTRA/PASSATO DI RISO OMOGEINIZZATO DI FORMAGGIO CAROTE COTTE FRULLATE FRUTTA FRULLATA	MINESTRA/PASSATO DI RISO OMOGEINIZZATO DI PESCE* CAROTE COTTE* FRULLATE FRUTTA FRULLATA
Mar	MINESTRA/PASSATO DI RISO OMOGEINIZZATO DI POLLO ZUCCHINE* FRULLATE FRUTTA FRULLATA	MINESTRA/PASSATO DI RISO OMOGEINIZZATO DI PESCE* ZUCCHINE* FRULLATE FRUTTA FRULLATA	MINESTRA/PASSATO DI RISO OMOGEINIZZATO DI POLLO PURE* FRUTTA FRULLATA	MINESTRA/PASSATO DI RISO FRITTATA* POMODORI FRESCHI E ORIGANO BIETE COTTE* FRULLATE FRUTTA FRULLATA
Mer	MINESTRA/PASSATO DI RISO OMOGEINIZZATO DI LEGUMI E RICOTTA CAROTE COTTE* FRUTTA FRULLATE	MINESTRA/PASSATO DI RISO OMOGEINIZZATO DI FORMAGGIO FAGIOLINI* FRULLATE FRUTTA FRULLATA	MINESTRA/PASSATO DI RISO OMOGEINIZZATO DI PESCE* FAGIOLINI* FRULLATI FRUTTA FRULLATA	MINESTRA/PASSATO DI RISO OMOGEINIZZATO DI BOVINO ZUCCHINE* FRULLATE FRUTTA FRULLATA
Gio	MINESTRA/PASSATO CON RISO OMOGEINIZZATO DI FORMAGGIO FAGIOLINI* FRULLATI FRUTTA FRULLATA	MINESTRA/PASSATO DI RISO OMOGEINIZZATO RICOTTA E ZUCCHINE* CAROTE COTTE* FRULLATE FRUTTA FRULLATA	MINESTRA/PASSATO DI RISO OMOGEINIZZATO DI POLLO BIETE COTTE* FRULLATE FRUTTA FRULLATA	MINESTRA/PASSATO DI RISO OMOGEINIZZATO DI POLLO FAGIOLINI* FRULLATI FRUTTA FRULLATA
Ven	MINESTRA/PASSATO DI RISO OMOGEINIZZATI DI PESCE* PURE* FRUTTA FRULLATA	MINESTRA/PASSATO DI RISO OMOGEINIZZATO MAIALE* BIETE COTTE* FRULLATE FRUTTA FRULLATA	MINESTRA/PASSATO DI RISO OMOGEINIZZATO DI LEGUMI E RICOTTA CAROTE COTTE* FRULLATE FRUTTA FRULLATA	MINESTRA/PASSATO DI RISO OMOGEINIZZATO RICOTTA E ZUCCHINE* CAROTE COTTE* FRULLATE FRUTTA FRULLATA

Note: **GLI OMOGEINIZZATI SONO SEMPLICI FRULLATURE DEI PASTI.**