



MENÙ: AUTUNNO/INVERNO PRIMAVERA/ESTATE VS 04 13.03.23

DEL COMUNE DI UNIONE LOMBARDA TERRAE E FLUMINIS PER LA SCUOLA DEL NIDO DI 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	RISO PASTA OLIO E GRANA FRITTATA DI ZUCCHINE* INSALATA VERDE FAGIOLINI* FRUTTA	PASTA ALLA NORMA SCALOPPINA AL LIMONE* INSALATA VERDE CAROTE COTTE* FRUTTA	PASTA AL POMODORO E BASILICO CAPRESE INSALATA MILLE COLORI CAROTE COTTE* FRUTTA	GNOCCHI AL POMODORO E BASILICO *FILETTO DI PESCE INSALATA VERDE CAROTE COTTE* FRUTTA
Mar	PASTA AL PESTO COTOLETTA DI POLLO* CAROTE FRESCHE ZUCCHINE* FRUTTA	RISO OLIO E GRANA FILETTO DI PESCE* ZUCCHINE* INSALATA VERDE* FRUTTA	PASSATO DI LEGUMI MIGLIO / AVENA FETTINA DI POLLO* PATATE LESSE / AL FORNO FRUTTA	RISO AL ROSMARINO FRITTATA* POMODORI FRESCHI E ORIGANO BIETE COTTE* FRUTTA
Mer	RISO ALLE ZUCCHINE POLPETTE DI LEGUMI* / LEGUMI* AL POMODORO POMODORI FRESCHI E ORIGANO CAROTE COTTE* FRUTTA	GNOCCHI AL POMODORO E OLIVE MOZZARELLA / STRACCHINO FAGIOLINI* POMODORI FRESCHI E ORIGANO FRUTTA	PASTA POMODORO E BASILICO *CROCCHETTA / COTOLETTA DI PESCE FAGIOLINI* FRUTTA	INSALATA VERDE ZUCCHINE* LASAGNE / PASTA AL FORNO RAGU' DI BOVINO FRUTTA PIATTO UNICO
Gio	PASTA AL POMODORO MOZZARELLA/STRACCHINO INSALATA MILLE COLORI FAGIOLINI* FRUTTA	PASSATO DI LEGUMI CON ORZO CROCCHETTE DI ZUCCHINE* CAROTE ALLA JULIENNE CAROTE COTTE* FRUTTA	PASTA AL PESTO SPEZZATINO DI POLLO* AGLI AROMI CAROTE ALLA JULIENNE BIETE COTTE* FRUTTA	CREMA DI CECI CON CROSTINI *POLLO PANATO FAGIOLINI* CAROTE FRUTTA
Ven	PASSATO DI *VERDURE CON FARRO CROCCHETTA / COTOLETTA DI PESCE* PATATE LESSE / AL FORNO FRUTTA	PASTA AL PESTO LONZA* INSALATA MILLE COLORI BIETE COTTE* FRUTTA	RISO OLIO E GRANA POLPETTE DI LEGUMI* / LEGUMI AL POMODORO POMODORI FRESCHI E ORIGANO CAROTE COTTE* FRUTTA	PASTA POMODORO E OLIVE CROCCHETTE DI ZUCCHINE* CAROTE COTTE* INSALATA VERDE FRUTTA

Data _____

Firma _____