

MENÙ: ☑ AUTUNNO/INVERNO ☐ PRIMAVERA/ESTATE VS 06 01.02.2023

DEL COMUNE DI <u>Sirmione</u> per la scuola primaria

PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI <u>SORBARA</u> DITTA/GESTORE <u>COOP S. LUCIA</u>

Il menù settimanale prevede:		1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
		31/10-4/11 28/11-02/12	07/11-11/11 05/12-09/12	14/11-18/11 12/12-16/12	21/11-25/11 19/12-23/12
✓ L'acqua sempre disponibile		26/12-30/12 23/01-27/01	02/01-06/01 30/01-03/02	09/01-13/01 06/02-10/02	16/01-20/01 13/02-17/02
✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di		20/02-24/02 20/03-24/03	27/02-03/03 27/03-31/03	06/03-10/03 03/04-7/04	13/02-17/03
sale servito al momento della somministrazione del		TORTELLI RICOTTA E SPINACI	PASTA OLIO E GRANA	PASTA INTEGRALE OLIO E GRANA	PASTA INTEGRALE POMODORO
secondo piatto ✓ Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura		LEGUMI IN UMIDO CAPPUCCIO	SOVRACOSCIA / COSCIA DI	PETTO DI POLLO AL LIMONE	POLPETTE DI LEGUMI / LEGUMI IN
Tordar o ordar occordo otagionana (con vito in aportara	Lun	PANE COMUNE	POLLO AL ROSMARINO FINOCCHI E INSALATA	INSALATA VERDE PANE COMUNE	UMIDO CAROTE E INSALATA
del pasto) ✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come		BUDINO	PANE COMUNE	BUDINO	PANE COMUNE
contorno			BUDINO		BUDINO
✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per					
almeno 3/4 tipologie diverse la settimana		INSALATA VERDE	INSALATA	GNOCCHI AL POMODORO	PASTA AL TRITO DI OLIVE
✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in		PIZZA MARGHERITA	POLENTA CON MACINATO DI	BASTONCINI DI MERLUZZO*	COTOLETTA DI POLLO
brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro,		PROSCIUTTO	CARNE*	CAROTE AL FORNO/VAPORE*	PATATE AL FORNO/VAPORE
orzo, miglio, pasta, riso)	Mar	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche:	IVICI	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA
✓ Pesce almeno 1 volta a settimana		PIATTO UNICO	PIATTO UNICO		
Hell- Add and a second and a second		PASTA AL POMODORO E OLIVE	RISO ALLO ZAFFERANO	INSALATA MISTA	PASTA AL PESTO
Utilizzo della colorazione menù in base ai		COTOLETTA DI POLLO AL FORNO	FILETTO DI MERLUZZO AL	PIZZA MARGHERITA	FRITTATA
secondi piatti o piatti unici		PATATE AL VAPORE/AL FORNO	POMODORO	PROSCIUTTO	INSALATA MISTA
Opens kinner	Mer	PANE COMUNE	BIETE COTTE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
Carne bianca		FRUTTA FRESCA	PANE COMUNE YOGURT	FRUTTA FRESCA PIATTO UNICO	YOGURT
 Carne rossa (bovina/suina) 			TOGORT	FIATTO UNICO	
• Pesce		RISO AL PESTO	PASTA INTEGRALE AL	PASTA PISELLI E POMODORO	CAROTE COTTE*
Formaggio		BASTONCINI DI MERLUZZO*	POMODORO	SCALOPPINA DI POLLOAL	LASAGNA AL RAGU' DI BOVINO /
		CAROTE CRUDE	POLPETTE DI LEGUMI*/ LEGUMI	FORNO*	PASTA AL FORNO CON RAGU' DI
• Uova	Gio	PANE COMUNE	IN UMIDO	CAPPUCCIO	CARNE*
 Legumi 	Gio	FRUTTA FRESCA	CAVOLO CAPPUCCIO PANE COMUNE	PANE COMUNE FRUTTA FRESCA	PANE COMUNE FRUTTA FRESCA
			FRUTTA FRESCA	FROTTA FRESCA	FROTTA FRESCA
Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO					PIATTO UNICO
UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in					5100 1111 51 511101111
base alla matrice utilizzata		PASTA INTEGRALE AL POMODORO FRITTATA	SPINACI AL FORNO* PASTA AL RAGU' DI BOVINO	RISO ALLO ZAFFERANO POLPETTE DI CARNE*	RISO ALLA PARMIGIANA PLATESSA AL LIMONE*
A		CAVOLFIORE*	FORMAGGIO	CAVOLFIORE*	INSALATA VERDE
Contrassegnare con questo simbolo le preparazioni che utilizzano prodotti gelo	Van	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
preparazionii che utilizzano prodotti gelo	Ven	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
			PIATTO UNICO		

Data F	-irma
--------	-------