



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

In vigore dal 16.10.2023 al 15.03.2024 con partenza da lunedì della 3° settimana del menu invernale.
Rientro da vacanze natalizie 08.01.2024 con ripartenza dal lunedì della 1° settimana del menu invernale.

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta Uova Verdura cotta Pane	Pasta al ragù manzo Formaggio (Grana o Parmigiano) Bieta ripassata Pane	Risotto con verdure di stagione (a rotazione carciofi o sedano rapa) Pesce (Halibut) Verdura cruda ¹ Pane	Crema di verdure con verdure di stagione (a rotazione porri, zucca, cavolfiore, broccolo, carote) con orzo o cous cous Pollo o maiale Purè di patate Pane	Pasta alla mammarosa (ricotta e pomodoro) Polpette di legumi ⁴ (di lenticchie rosse o cannellini) Verdura cruda ¹ Pane
2	Ravioli/tortellini ⁷ Formaggio (caciotta o provolone dolce) Bis di verdura cotta (2 tipologie) Pane	Risotto con verdure di stagione (spinaci o cavolfiore a rotazione) Tacchino Verdura cruda (2 tipologie) Pane	Passato di verdura con farro o miglio 20g ⁵ o pinzimonio misto di verdura Pizza margherita Pane	Minestra in brodo vegetale con pastina Prosciutto cotto Patate Pane	Pasta o gnocchi alla romana (a rotazione) Platessa alla mugnaia o merluzzo gratinato (a rotazione) Verdura cotta Pane
3	Passato di verdura con orzo o pastina Bocconcini di pollo Verdura cotta Pane	Lasagne al forno o pasta pasticciata al ragù di manzo Formaggio (crescenza o robiola) Verdura cruda ¹ Pane	Crema di verdura (a rotazione porri, zucca, cavolfiore, broccoli, carote) con farro o cous cous Puledro (a rotazione polpette o spezzatino) Purè di patate Pane	Pasta Polpette di pesce ⁶ Verdura cotta Pane	Risotto alle verdure di stagione (finocchi o porri o carciofi a rotazione) Uova Bis di verdura cruda ¹ (2 tipologie) Pane
4	Pasta Coniglio Spinaci Pane	Crema di legumi con pastina o crostini a rotazione Formaggio (Montasio o Asiago) Bis di verdura cruda ¹ (2 tipologie) Pane	Pinzimonio di verdure o verdura cruda julienne ² Minestra in brodo di carne o vegetale con pastina Spezzatino o bollito o polpette di manzo Patate o polenta ² Pane	Risotto o Orzotto con verdure di stagione (a rotazione radicchio variegato o zucca) o alla parmigiana Filetti di orata al limone o filetto di branzino Verdura cotta Pane	Pasta alla pizzaiola Polpette di verdura ³ 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 dei bambini da fornire prima o dopo il primo piatto 2. Il quantitativo della verdura e della polenta/patate può essere ridotto in base alla gradibilità dei bambini 3. Polpette di verdure preparate con: verdure di stagione, uovo, formaggio, pane e/o patate 3-4. Per aumentare il consumo invertire il primo piatto con il secondo piatto + verdura 5. 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) 6. 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 7. 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.