


COMUNE DI:		SUZZARA	ANNO SCOLASTICO:	2022/2023		
MENU':		SCUOLE DELL'INFANZIA DI SUZZARA	STAGIONALITA':	PRIMAVERA-ESTATE		
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì		
Spuntino						
Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	
Pranzo						
Crema di carote con farro (R)	Pasta all'olio	Crema di verdure miste e legumi *	Pasta al pesto genovese	Pasta al ragù di zucchini, carote e cipolla (R)		Da 10/04/2023 A 16/04/2023
Cotoletta di pollo	Erbazzone*	Pizza margherita	Polpette di legumi e zucca*	Cotoletta di platessa *		08/05/2023 14/05/2023
Insalata verde	Spinaci alla parmigiana *	Insalata mista	Carote all'olio	Zucchine all'olio		05/06/2023 11/06/2023
	Carote crude		Pomodori	Insalata mista		03/07/2023 09/07/2023
Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva		31/07/2023 06/08/2023
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		28/08/2023 03/09/2023
						25/09/2023 01/10/2023
Spuntino						
Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	
Pranzo						
Riso alla parmigiana	Crema di fagioli cannellini con orzo (B)	Pasta al pesto trapanese	Crema di verdure miste e legumi *	Pasta alla ricotta e zafferano		Da 17/04/2023 A 23/04/2023
Bocconcini di pollo agli aromi	Arrosti di suino alle erbe	Frittata con spinaci *	Pizza margherita	Cotoletta di platessa *		15/05/2023 21/05/2023
Carote prezzemolate	Patate all'olio	Zucchine gratinate	Carote crude	Spinaci alla parmigiana *		12/06/2023 18/06/2023
Insalata mista	Cetrioli	Pomodori		Insalata mista		10/07/2023 16/07/2023
Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva		07/08/2023 13/08/2023
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		04/09/2023 10/09/2023
						02/10/2023 08/10/2023
Spuntino						
Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	
Pranzo						
Pasta al ragù di zucchini, carote e cipolla (R)	Pasta al sugo di merluzzo (R) *	Pasta al pomodoro e aromi	Pasta al pesto di piselli e mandorle	Riso allo zafferano		Da 24/04/2023 A 30/04/2023
Mozzarella	Crocchette di zucchini*	Spezzatino di pollo agli aromi (B)	Filetto di platessa in crosta di mais *	Erbazzone*		22/05/2023 28/05/2023
Erbette alla parmigiana *	Carote prezzemolate	Macedonia di verdure cotte *	Spinaci all'olio *	Zucchine all'olio		19/06/2023 25/06/2023
Pomodori	Insalata verde	Cetrioli	Insalata mista	Carote crude		17/07/2023 23/07/2023
Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva		14/08/2023 20/08/2023
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		11/09/2023 17/09/2023
			Torta alle mele (produzione interna)			09/10/2023 15/10/2023
Spuntino						
Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	
Pranzo						
Pasta al pesto genovese	Riso alle zucchine (B)	Pasta all'olio	Pasta al pesto trapanese	Pasta al ragù di zucchini, carote e cipolla (R)		Da 01/05/2023 A 07/05/2023
Polpette di legumi e zucca*	Scaloppina di pollo al limone	Fish burger di merluzzo *	Arrosti di suino al latte	Frittata al forno		29/05/2023 04/06/2023
Carote gratinate	Erbette alla parmigiana *	Zucchine all'olio	Fagiolini all'olio *	Spinaci alla parmigiana *		26/06/2023 02/07/2023
Insalata mista	Carote crude	Insalata verde	Pomodori	Carote crude		24/07/2023 30/07/2023
Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva		21/08/2023 27/08/2023
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		18/09/2023 24/09/2023
						16/10/2023 22/10/2023

Il menù scolastico è stato redatto secondo le Linee Guida ATS VALPADANA e prevede:

- Utilizzo di **pane a ridotto contenuto di sale e senza strutto** / - Primi piatti con equilibrata presenza di preparazioni **asciutte e in brodo**, favorendo la **diversificazione dei cereali (pasta, riso, farro, mais, miglio, orzo)**.

- Secondi piatti a rotazione settimanale: **carne bianca** (colore **OCRA**), **pesce** (colore **AZZURRO**), almeno 1 volta a settimana), **legumi** (colore **VERDE** almeno 1 volta a settimana), **carne rossa** (colore **ROSSO**, bovino o suino, al massimo 2 volte al mese), **uova** (colore **GIALLO**, massimo 2 volte al mese), piatti a base di **formaggio** (colore **VIOLA**, massimo 3 volte al mese).

- Doppio contorno di verdure **crude e cotte** secondo stagionalità, servite come contorno (**le tipologie indicate in menù potrebbero subire variazioni in base a stagionalità e disponibilità del fornitore**)

- **Frutta fresca** secondo stagionalità

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.