


COMUNE DI:	SUZZARA	ANNO SCOLASTICO:	2022/2023				
MENU':	INFANZIA RODARI	STAGIONALITA':	PRIMAVERA-ESTATE				
			Lunedì	Martedì		Mercoledì	Giovedì

SETTIMANA 1	Spuntino				
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva
SETTIMANA 2	Pranzo				
	Pasta al pomodoro e aromi	Pasta alla ricotta e zafferano	Crema di lenticchie con orzo (B)	Riso alla parmigiana	Pasta all'olio
	Crocchette di verdure (zucchine) *	Cotoletta di platessa *	Arrostito di suino alle erbe	Spezzatino di pollo agli aromi (B)	Caprese
	Carote crude	Carote prezzemolate	Patate all'olio	Zucchine gratinate	Spinaci alla parmigiana *
		Insalata mista	Pomodori	Carote crude	Pomodori
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
SETTIMANA 3	Pranzo				
	Crema di carote con farro (B)	Pasta alle zucchine (B)	Pasta al ragù di zucchine, carote e cipolla (R)	Crema di verdure miste e legumi *	Pasta al pesto genovese
	Bocconcini di pollo agli aromi	Frittata con patate	Crocchette platessa *	Pizza margherita	Polpette di legumi e zucca *
	Patate prezzemolate	Carote gratinate	Spinaci alla parmigiana *	Carote crude	Zucchine all'olio
	Carote crude	Pomodori	Insalata mista		Pomodori
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
SETTIMANA 4	Pranzo				
	PU: Pasta al ragù di bovino (R)	Pasta al sugo di merluzzo (R) *	Crema di piselli con pastina (B) *	Pasta al pomodoro e aromi	Riso allo zafferano
		Crocchette di zucchine *	Cotoletta di pollo	Erbazzone*	Filetto di platessa in crosta di mais *
	Macedonia di verdure cotte *	Spinaci all'olio *	Patate all'olio	Carote prezzemolate	Zucchine all'olio
	Pomodori	Carote crude	Insalata mista	Pomodori	Carote crude
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
SETTIMANA 4	Pranzo				
	Pasta al ragù di zucchine, carote e cipolla (R)	Riso alla parmigiana	Pasta al pomodoro e aromi	Pasta al pesto genovese	Crema di zucchine con farro (B)
	Frittata al forno	Caprese	Burger/polpette di merluzzo	Burger di lenticchie	Scaloppina di pollo al limone
	Spinaci alla parmigiana *	Carote crude	Spinaci alla parmigiana *	Carote prezzemolate	Patate prezzemolate
	Pomodori		Insalata mista	Pomodori	Carote crude
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
			Torta alle mele (produzione interna)		

Da	A
10/04/2023	16/04/2023
08/05/2023	14/05/2023
05/06/2023	11/06/2023
03/07/2023	09/07/2023
31/07/2023	06/08/2023
28/08/2023	03/09/2023
25/09/2023	01/10/2023

Da	A
17/04/2023	23/04/2023
15/05/2023	21/05/2023
12/06/2023	18/06/2023
10/07/2023	16/07/2023
07/08/2023	13/08/2023
04/09/2023	10/09/2023
02/10/2023	08/10/2023

Da	A
24/04/2023	30/04/2023
22/05/2023	28/05/2023
19/06/2023	25/06/2023
17/07/2023	23/07/2023
14/08/2023	20/08/2023
11/09/2023	17/09/2023
09/10/2023	15/10/2023

Da	A
01/05/2023	07/05/2023
29/05/2023	04/06/2023
26/06/2023	02/07/2023
24/07/2023	30/07/2023
21/08/2023	27/08/2023
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.