

COMUNE DI:	SUZZARA	ANNO SCOLASTICO:	2022/2023		
	MENU':		SCUOLE DELL'INFANZIA DI SUZZARA	STAGIONALITA':	
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì

SETTIMANA 1	Spuntino				
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
	Pranzo				
	PU: Pasta al ragù di bovino	Riso alla parmigiana	Crema di fagioli cannellini con farro (R)	Pasta alla vellutata di zucca (B)	Crema di verdure miste e legumi con farro *
		Cotoletta di platessa *	Bocconcini di pollo agli aromi	Filetto di merluzzo gratinato *	Pizza margherita
	Erbette alla parmigiana *	Fagiolini all'olio *	Carote all'olio	Spinaci alla parmigiana *	Insalata mista
	Cappuccio viola	Finocchi crudi	Insalata verde	Carote crude	
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale

Da	A
24/10/2022	30/10/2022
21/11/2022	27/11/2022
19/12/2022	25/12/2022
16/01/2023	22/01/2023
13/02/2023	19/02/2023
13/03/2023	19/03/2023
10/04/2023	16/04/2023

SETTIMANA 2	Spuntino				
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
	Pranzo				
	Riso allo zafferano	Pasta al sugo di merluzzo (R) *	Pasta al ragù di zucchine, carote e cipolla (R)	Crema di fagioli cannellini con orzo (R)	Pasta al pomodoro e aromi
	Polpette di legumi e zucca *	Frittata al forno	Tortino di patate e formaggio	Spezzatino di pollo agli aromi (B)	Cotoletta di platessa *
	Spinaci all'olio *	Fagiolini al prezzemolo *	Erbette alla parmigiana *	Patate all'olio	Carote alla parmigiana
	Insalata verde	Carote crude	Cappuccio viola	Insalata mista	Finocchi crudi
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale

Da	A
31/10/2022	06/11/2022
28/11/2022	04/12/2022
26/12/2022	01/01/2023
23/01/2023	29/01/2023
20/02/2023	26/02/2023
20/03/2023	26/03/2023
17/04/2023	23/04/2023

SETTIMANA 3	Spuntino				
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
	Pranzo				
	Pasta al pomodoro e aromi	Crema di verdure miste e legumi con farro *	Pasta alla vellutata di zucca (B)	Riso alla parmigiana	Pasta al pesto trapanese
	Scaloppina di pollo al limone	Pizza margherita	Arrostito di suino alle erbe	Cotoletta di platessa *	Burger di lenticchie
	Fagiolini all'olio *	Insalata verde	Erbette all'olio *	Carote all'olio	Spinaci alla parmigiana *
	Cappuccio bianco		Finocchi crudi	Insalata mista	Carote crude
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	

Da	A
07/11/2022	13/11/2022
05/12/2022	11/12/2022
02/01/2023	08/01/2023
30/01/2023	05/02/2023
27/02/2023	05/03/2023
27/03/2023	02/04/2023
24/04/2023	30/04/2023

SETTIMANA 4	Spuntino				
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
	Pranzo				
	Pasta alla ricotta e zafferano	Crema di fagioli cannellini con farro (R)	Pasta al pomodoro e olive	Pasta all'olio	Riso agli spinaci (B) *
	Frittata con patate	Fettina di pollo gratinata	Filetto di merluzzo gratinato *	Crocchette di verdure *	Fish burger di merluzzo *
	Erbette all'olio *	Spinaci alla parmigiana *	Fagiolini all'olio *	Carote prezzemolate	Erbette alla parmigiana *
	Insalata mista	Carote crude	Insalata verde	Insalata mista	Cappuccio bianco
	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale

Da	A
14/11/2022	20/11/2022
12/12/2022	18/12/2022
09/01/2023	15/01/2023
06/02/2023	12/02/2023
06/03/2023	12/03/2023
03/04/2023	09/04/2023
01/05/2023	07/05/2023

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.