



COMUNE DI:

SUZZARA

ANNO SCOLASTICO:

2022/2023

MENU':

NIDO PRIMAVERA

STAGIONALITA':

PRIMAVERA-ESTATE

Stampato il:

02/08/2023

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Spuntino

Lo spuntino è uguale tutte le settimane

Frutta fresca estiva

Frutta fresca estiva

Biscotti secchi

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 zucchine, carote e cipolla (R)

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

SETTIMANA 1

Cotoletta di pollo

Erbazzone\*

Pizza margherita

Polpette di legumi e zucca\*

Cotoletta di platessa \*

Insalata verde

Spinaci alla parmigiana \*

Insalata mista

Carote all'olio

Zucchine all'olio

Frutta fresca estiva

Frutta fresca estiva

Frutta fresca estiva

Frutta fresca estiva

Frutta fresca estiva

Pane

Pane

Pane

Pane

Pane

Merenda

Frutta fresca estiva

Confettura e Pane

Barretta di cioccolata fondente e Pane

Biscotti secchi

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	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

SETTIMANA 2

Bocconcini di pollo agli aromi

Arrosto di suino alle erbe

Frittata con spinaci \*

Pizza margherita

Cotoletta di platessa \*

Carote prezzemolate

Patate all'olio

Zucchine gratinate

Carote crude

Spinaci alla parmigiana \*

Insalata mista

Cetrioli

Pomodori

Insalata mista

Frutta fresca estiva

Frutta fresca estiva

Frutta fresca estiva

Frutta fresca estiva

Frutta fresca estiva

Pane

Pane

Pane

Pane

Pane

Merenda

Frutta fresca estiva

Biscotti secchi

Confettura e Pane

Frutta fresca estiva

Barretta di cioccolata fondente e Pane

Pranzo

Pasta al ragù di zucchine, 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	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

SETTIMANA 3

Mozzarella

Crocchette di zucchine\*

Spezzatino di pollo agli aromi (B)

Filetto di platessa in crosta di mais \*

Erbazzone\*

Erbette alla parmigiana \*

Carote prezzemolate

Macedonia di verdure cotte \*

Spinaci all'olio \*

Zucchine all'olio

Pomodori

Insalata verde

Cetrioli

Insalata mista

Carote crude

Frutta fresca estiva

Frutta fresca estiva

Frutta fresca estiva

Frutta fresca estiva

Frutta fresca estiva

Pane

Pane

Pane

Pane

Pane

Merenda

Torta alle mele (produzione interna)

Confettura e Pane

Frutta fresca estiva

Biscotti secchi

Frutta fresca estiva

Barretta di cioccolata fondente e Pane

Pranzo

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

SETTIMANA 4

Pasta al pesto genovese

Riso alle zucchine (B)

Pasta all'olio

Pasta al pesto trapanese

Pasta al ragù di zucchine, carote e cipolla (R)

Polpette di legumi e zucca\*

Scaloppina di pollo al limone

Fish burger di merluzzo \*

Arrosto di suino al latte

Frittata al forno

Carote gratinate

Erbette alla parmigiana \*

Zucchine all'olio

Fagiolini all'olio \*

Spinaci alla parmigiana \*

Insalata mista

Carote crude

Insalata verde

Pomodori

Carote crude

Frutta fresca estiva

Frutta fresca estiva

Frutta fresca estiva

Frutta fresca estiva

Frutta fresca estiva

Pane

Pane

Pane

Pane

Pane

Merenda

Frutta fresca estiva

Barretta di cioccolata fondente e Pane

Biscotti secchi

Confettura e Pane

Frutta fresca estiva

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.