

COMUNE DI:	SUZZARA	ANNO SCOLASTICO:	2022/2023		CIRFOOD Feed the future
	MENU':		NIDO PRIMAVERA	PRIMAVERA-ESTATE	
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì

SETTIMANA 1	Spuntino					Da 10/04/2023 08/05/2023 05/06/2023 03/07/2023 31/07/2023 28/08/2023 25/09/2023 A 16/04/2023 14/05/2023 11/06/2023 09/07/2023 06/08/2023 03/09/2023 01/10/2023
	Lo spuntino è uguale tutte le settimane					
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	
	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 zucchine *	Cotoletta di platessa *	Arrosti 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	
Merenda						
Frutta fresca estiva	Yogurt intero alla frutta	Barretta di cioccolata fondente e Pane	Biscotti secchi e Latte intero	Frutta fresca estiva		
SETTIMANA 2	Pranzo					Da 17/04/2023 15/05/2023 12/06/2023 10/07/2023 07/08/2023 04/09/2023 02/10/2023 A 23/04/2023 21/05/2023 18/06/2023 16/07/2023 13/08/2023 10/09/2023 08/10/2023
	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 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	
	Merenda					
	Frutta fresca estiva	Biscotti secchi e Thè	Confettura e Pane	Frutta fresca estiva	Yogurt intero alla frutta	
	SETTIMANA 3	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	
Merenda						
Torta alle mele (produzione interna) e Thè		Frutta fresca estiva	Biscotti secchi e Latte intero	Frutta fresca estiva	Yogurt intero alla frutta	
SETTIMANA 4		Pranzo				
	Pasta al ragù di zucchine, carote e cipolla (R)	Crema di verdure miste e legumi *	Pasta al pomodoro e aromi	Pasta al pesto genovese	Crema di zucchine con farro (B)	
	Frittata al forno	Pizza margherita	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	
	Merenda					
	Frutta fresca estiva	Barretta di cioccolata fondente e Pane	Frutta fresca estiva	Yogurt intero alla frutta	Biscotti secchi e Thè	

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.