

COMUNE DI:	SUZZARA	ANNO SCOLASTICO:	2022/2023		
MENU':	SCUOLE PRIMARIE-SECONDARIE	STAGIONALITA':	PRIMAVERA-ESTATE		
	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>

SETTIMANA 1	<b>Pranzo</b>					Da	A
	Farro alla vellutata di carote (R)	Pasta all'olio	PU: Pizza Margherita	Pasta al pesto genovese	Pasta al ragù di zucchine, carote e cipolla (R)	10/04/2023	16/04/2023
	Cotoletta di pollo	Erbazzone*		Polpette di legumi e zucca*	Cotoletta di platessa *	08/05/2023	14/05/2023
	Insalata verde	Spinaci alla parmigiana *	Cetrioli	Carote all'olio	Zucchine all'olio	05/06/2023	11/06/2023
		Carote crude	Insalata mista	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	

SETTIMANA 2	<b>Pranzo</b>					Da	A
	Riso alla parmigiana	Orzotto con carote e cannellini (B)	Pasta al pesto trapanese	PU: Pizza Margherita	Pasta alla ricotta e zafferano	17/04/2023	23/04/2023
	Bocconcini di pollo agli aromi	Arrostato di suino alle erbe	Frittata con spinaci *		Cotoletta di platessa *	15/05/2023	21/05/2023
	Carote prezzemolate	Cetrioli	Zucchine gratinate	Carote crude	Spinaci alla parmigiana *	12/06/2023	18/06/2023
	Insalata mista		Pomodori	Insalata verde	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	

SETTIMANA 3	<b>Pranzo</b>					Da	A
	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	24/04/2023	30/04/2023
	Mozzarella	Crocchette di zucchine*	Fusello di pollo al forno	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
					09/10/2023	15/10/2023	

SETTIMANA 4	<b>Pranzo</b>					Da	A
	Pasta al pesto genovese	Riso alle zucchine (B)	Pasta all'olio	Pasta al pesto trapanese	Pasta al ragù di zucchine, carote e cipolla (R)	01/05/2023	07/05/2023
	Polpette di legumi e zucca*	Scaloppina di pollo al limone	Fish burger di merluzzo *	Arrostato di suino al latte	Frittata al forno	22/05/2023	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	Cetrioli	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.