

MENÙ: ☑ AUTUNNO/INVERNO ☐ PRIMAVERA/ESTATE VS 00 14/10/24

DEL COMUNE DI TERRE DI CASCINE PER LA SCUOLA PRIMARIA DI CASTELVERDE

PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI <u>SORBARA (MN)</u>
DITTA/GESTORE COOP S. LUCIA

Il menù settimanale prevede: L'acqua sempre disponibile Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura del pasto) Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno		1° settimana 04/11.24- 08/11.24; 02/12.24 – 06/12/24; 30/12/24 – 03/01/25; 27/01/25 – 31/01/25; 24/02/25 – 28/02/25; 24/03/25- 28/03/25	2° settimana 11/11/24- 15/11/24; 09/12/24 – 13/12/24; 06/01/25: 10/01/25; 03/02/25 – 07/02/25; 03/03/24 – 07/03/25; 31/03/25 – 04/04/25	3° settimana 18/11/24 – 22/11/24; 16/12/24 – 20/12/24; 13/01/25 – 17/01/25; 10/02/25 – 14/02/25; 10/03/25 - 14/03/25; 07/04/25 – 13/04/25	4° settimana 25/11/24 – 29/11/24; 23/12/24 – 27/12/24; 20/01/25 – 24/01/25; 17/02/25 – 21/02/25; 17/03/25 – 21/03/25
del pasto) ✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come					21/03/23
del pasto) ✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana ✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso) ✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche: ✓ Pesce almeno 1 volta a settimana Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici	Lun	RISO ALLA ROSMARINO POLPETTA DI PESCE* AL FORNO / FILETTO DI PESCE BIETA / SPINACI * COTTI FRUTTA	SPEZZATINO AGLI AROMI DI TACCHINO PATATE AL FORNO CAVOLFIORE * FRUTTA PIATTO UNICO	RISO ALLO ZAFFERANO POLPETTE DI PESCE* / FILETTO DI PESCE CAROTE COTTE FRUTTA	PASTA OLIO E GRANA SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE BIETE / SPINACI* COTTI FRUTTA
	Mar	PASTA OLIO E GRANA LONZA AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA	RISO ALLO ZAFFERANO POLPETTE DI LEGUMI / LEGUMI AL POMODORO INSLATA E FINOCCHI ALLA JIULIENNE FRUTTA	CAVOLO CAPUCCIO LASAGNA ALLA BOLOGNESE CAROTE COTTE* FRUTTA PIATTO UNICO	RISO AL ROSMARINO FRITTATA ALLE VERDURE* INSALATA E CAVOLO CAPPUCCIO FRUTTA
 Carne bianca Carne rossa (bovina/suina) Pesce: PLATESSA, MERLUZZO, NASELLO. Formaggio Uova 	Mer	PASSATO DI VERDURE*E LEGUMI CON FARRO FRITTATA DI VERDURE* CAVOLO CAPPUCCIO FRUTTA	PASTA OLIO E GRANA MERLUZZO* GRATINATO AL FORNO BIETA* COTTA FRUTTA	PASTA OLIO E GRANA LENTICCHIE STUFATE CAROTE E FINOCCHIO ALLA JIULIENNE FRUTTA	CREMA DI PATATE E CECI POLPETTA DI PESCE*/FILETTO DI PESCE INSALATA VERDE FRUTTA
Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata Contrassegnare con questo simbolo le preparazioni che utilizzano prodotti gelo	Gio	INSALATA CAVOLFIORE* LASAGNA / PASTA AL FONRO CON VERDURE* DI STAGIONE FRUTTA PIATTO UNICO	CREMA DI CECI / PASSATO DI VERDURE CON ORZO POLPETTE DI POLLO/ COTOLETTA DI POLLO CAROTE COTTE* FRUTTA	PASSATO DI VERDURE *E LEGUMI CON FARRO ARROSTO DI TACCHINO PATATE AL FORNO / LESSE FRUTTA	PASTA INTEGRALE A POMODORO TORTINO DI LEGUMI CAROTE ALLA JIULIENNE FRUTTA
Data	Ven	PASTA AL POMODORO TORTINO DI LEGUMI/POLPETTE DI LEGUMI CAROTE COTTE* FRUTTA	CAVOLO CAPPUCCIO CAVOLFIORE* PIZZA MARGHERITA FRUTTA PIATTO UNICO	RISO ALLA ZUCCA* COTOLETTA DI MERLUZZO* GRATINATA INSALTA MISTA FRUTTA FIITMO	INSALATA MISTA CAVOLFIORE* PIZZA MARGHERITA FRUTTA PIATTO UNICO

FS04-PP2.2.7 Pagina 1 di 1 Rev.00