Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Montagna

MENÙ SCUOLA INFANZIA – PRIMARIA Comune di Sondrio

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
RISO E PISELLI FRITTATA 3 -7 VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE 1	PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE 1-5-6-8 FRITTATA 3-7 VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE 1	RISO AL RAGU' DI PESCE 4 FORMAGGIO FRESCO 7 VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE 1	PASTA 1 ALLA NORMA con melanzane PESCE 4 AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE 1
1° MARTEDI'	**2° MARTEDI'**	**3° MARTEDI'**	**4° MARTEDI'**
VERDURA MISTA PIZZOCCHERI 1-5-7-8 ½ porzione PROSCIUTTO cotto per primaria ½ porzione di FORMAGGIO 7 per infanzia POLPA/FRUTTA DI STAGIONE PANE 1	TROFIE AL PESTO 1-3-5-6-8 FORMAGGIO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE 1	PASSATO DI VERDURE/VERDURA CRUDA PIZZA MARGHERITA POLPA DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE PANE 1	PASSATO DI VERDURA con pasta integrale 1 SCALOPPINE DI LONZA AL LIMONE E ROSMARINO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE 1
1° MERCOLEDI'	**2° MERCOLEDI'**	**3° MERCOLEDI'**	**4° MERCOLEDI'**
PASSATO DI LEGUMI con ditalini ARROSTO DI MANZO PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE 1	GNOCCHETTI DI GRANO SARACENO 1 ALL'OLIO AROMATIZZATO PETTO DI POLLO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE 1	PASTA INTEGRALE AL PESTO 1-3-5-7-8 ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO PURÈ DI PATATE/PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE 1	RISO AL CURRY 8 PETTO DI TACCHINO AL FORNO PATATE AL FORNO/PURÈ FRUTTA DI STAGIONE PANE 1
1° GIOVEDI'	**2° GIOVEDI'**	**3° GIOVEDI'**	**4° GIOVEDI'**
PASTA 1 IN BIANCO POLLO ALLA PIZZAIOLA VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE 1	MINESTRA DI RISO ARROSTO DI LONZA AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE 1	RISO allo zafferano/zucca BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE 1	VERDURA DI STAGIONE LASAGNE1-3-7-8 PASTA AL RAGÙ o LASAGNE AL RAGÙ DI LEGUMI 1-3 -7-8 FRUTTA DI STAGIONE PANE 1
1° VENERDI'	**2° VENERDI'**	**3° VENERDI'**	**4° VENERDI'**
PASTA AURORA besciamella, pomodoro1-7 BOCCONCINI DI MERLUZZO gratinato 1-4 VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE 1	RAVIOLI 1-3-5-8 olio e salvia FILETÈ DI NASELLO 4 AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE 1	PASTA 1IN BIANCO PESCE 4 IN UMIDO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE 1	PASTA 1POMODORO E BASILICO FARINATA DI CECI 1-5-6-8 VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE 1

VERDURE MISTE: offrire possibilmente due verdure a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE – condire solo con olio extra vergine di oliva.
N.B. Le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure, quindi devono essere somministrate solo quando specificate nel menù, prevedendo sempre anche un contorno di verdure.
FRUTTA: assicurando almeno tre differenti prodotti alla settimana, meglio se distribuita a metà mattina e di tanto in tanto alternarla con MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
TORTA della cuoca (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele/frutta o con confettura) 1 VOLTA AL MESE in occasione di menù speciali.
ACQUA: di rete. **PESCE:** origine FAO 37 o 27**,** deve essere assicurata una adeguata deliscatura – prodotto surgelato all'origine.
Si utilizzano solo: PREPARATO PER BRODO VEGETALE senza glutammato**,** parmigiano DOP. **SALE IODATO, PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE e OLIO extravergine di oliva** sia per condimenti a crudo che per la cottura.
Le pietanze preparate seguono le grammature previste dalle linee guida ATS. Nel periodo estivo le minestre saranno sostituite da piatti freddi.
I prodotti utilizzati per la preparazione rispettano le caratteristiche merceologiche del capitolato e dell'offerta tecnica presentata:
PRODOTTI BIOLOGICI 100%: frutta, ortaggi, uova, pasta, riso, pelati, passata e polpa di pomodoro, legumi. PRODOTTI BIOLOGICI in parte: carni.
PRODOTTI km ZERO: formaggi (30 % biologico o DOP, IGP), pizzoccheri.

Regione Lombardia ATS Montagna

I numeri a pedice indicano la presenza e il tipo di allergene riferito alla tabella ministeriale degli allergeni

LEGENDA TABELLA MINISTERIALE ALLERGENI:

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.