

MENÙ SCUOLA INFANZIA – PRIMARIA
Comune di Sondrio

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
RISO E PISELLI* HAMBURGER DI MANZO 6 VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE 1	PASTA AL PESTO 1357810 FORMAGGIO 7 VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE ₁	PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE _{15 6 8 10} FRITTATA 37 VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE ₁	PASTA IN BIANCO 110 PESCE * ₄ AL POMODORO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE ₁
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
TROFIE AL PESTO 13567810 FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO* 14 VERDURA DI STAGIONE POLPA /FRUTTA DI STAGIONE PANE 1	PASTA IN BIANCO 110 POLLO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE ₁	RISO ALLA CURCUMA CORDON BLUE DI POLLO/TACCHINO ₁₂₃₆₇₈₉ 10 11 POLPA DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE PANE ₁	PASTA RICOTTA E ZUCCHINE _{17 10} SCALOPPINE DI LONZA AL LIMONE E ROSMARINO PATATE/PURE' DI PATATE FRUTTA DI STAGIONE PANE ₁
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
PASSATO DI LEGUMI CON CROSTINI 13567810 POLLO ALLA PIZZAIOLA VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE ₁	PASTA INTEGRALE IN SALSA AURORA 178610 ARROSTO DI TACCHINO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE ₁	RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA ₁₃₄₅₆₇₈₉ 10 11 13 FILETTO DI MERLUZZO* ₄ AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE ₁	MINESTRA DI RISO/RISO IN BIANCO 8 PETTO DI TACCHINO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE ₁
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
VERDURA MISTA PIZZOCCHERI 1567810 ½ porzione di Prosciutto cotto per primarie ½ porzione di formaggio 7 per materne FRUTTA DI STAGIONE PANE ₁	PASSATO DI VERDURA*/VERDURA DI STAGIONE PIZZA MARGHERITA ₁₃₅₆₇₈₁₁ FRUTTA DI STAGIONE PANE ₁	MINESTRA DI VERDURA/ PASTA AL RAGU' VEGETALE 1 10 ARROSTO DI LONZA AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE ₁	VERDURA DI STAGIONE LASAGNE ₁₃₇₈₉₁₀₁₁ /PASTA AL RAGÙ ₁₁₀ /LASAGNE AL RAGU' DI LEGUMI ₁₃₇₈₉₁₀₁₁ FRUTTA DI STAGIONE PANE ₁
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
PASTA IN BIANCO 110 FRITTATA CON FORMAGGIO e ZUCCHINE* ₃₇ VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE ₁	RISO ALLA ZUCCA/ O ZAFFERANO PESCE* ₄ AL FORNO/INSALATA DI PESCE* ₄ VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE ₁	GNOCCHETTI DI GRANO SARACENO ₁₅₆₇₈₁₀ ALL'OLIO AROMATIZZATO FORMAGGIO 7 VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE ₁	PASTA INTEGRALE 1610 POMODORO E BASILICO/ O PASTA INTEGRALE ₁₆₁₀ ALLA NORMA (CON MELANZANE) LEGUMI ₁₆₁₀₁₁ / O TORTINO* DI LEGUMI ₁₃₆ 7 10 11 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

ACQUA: di rete. **PESCE:** origine FAO 37 o 27, deve essere assicurata una adeguata deliscatura – prodotto surgelato all'origine.

TORTA della cuoca (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele/frutta o con confettura) 1 VOLTA AL MESE in occasione di menù speciali.

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.

Una volta alla settimana verrà servito **PANE CON FARINA INTEGRALE**

Le pietanze preparate seguono le grammature previste dalle linee guida ATS

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, latte, yogurt. PRODOTTI BIOLOGICI in parte: carni.

PRODOTTI km ZERO: formaggi (30 % biologico o DOP, IGP, pizzoccheri).

***PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE**

Nei mesi estivi (settembre- ottobre, maggio e giugno) in base al clima verranno sostituite le minestre ed i passati con pasta asciutta.

Le pietanze preparate seguono le grammature previste dalle linee guida ATS

I prodotti utilizzati per la preparazione rispettano le caratteristiche merceologiche del capitolato e dell'offerta tecnica presentata

I numeri a pedice indicano la presenza e il tipo di allergene, facendo riferimento alla tabella degli Allergeni Ministeriale:

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 con 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