

MENU INVERNALE 2019-2020 PER LE SCUOLE MATERNE

PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI Castelletto Borgo

DITTA/GESTORE Sodexo Italia

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
<p>Il menù settimanale dovrà prevedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 4 tipologie diverse la settimana ✓ Il Primo scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (<u>alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...</u>) ✓ Il Secondo scelto tra differenti matrici proteliche: A) pollo B) manzo o maiale C) pesce D) uova E) formaggio F) legumi ✓ Pesce almeno 1 volta a settimana ✓ Menu senza proteine animali: almeno una volta a settimana ✓ Il Piatto unico è una proposta alternativa a un menù che prevede primo e secondo <p><u>Utilizzo della colorazione menù</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sfondo giallo: piatti a base di pollo • Sfondo rosso: piatti con carne rossa bovina/suina • Scritte in blu: piatti con pesce. • Scritte verdi: piatti con formaggio • Sfondo giallo oro: piatti a base d'uova • Sfondo verde: piatti vegetariani • Sfondo turchese: piatti vegetariani senza latte e uova <p>Scritte in rosso: piatti unici inseriti nei singoli riquadri di matrice</p> <p>*Contrassegnare con questo simbolo le preparazioni che utilizzano prodotti gelo</p>	<p>Lun.</p> <p>Gnocchi di patate con sugo pomodoro Cosce pollo al forno Verdura gratinata al forno Insalata mista Frutta</p>	<p>Carote al tegame Insalata mista Frutta</p>	<p>Polenta con spezzatino di pollo con aromi Finocchio al forno Carote crude Frutta</p>	<p>Pasta con zucca Sformatino di patate con mozzarella Carote crude Frutta</p>
<p>Mar.</p> <p>Passato di ceci e zucca Arrosti di maiale alle erbe Verdura gratinata Insalata mista Frutta</p>	<p>Minestra d'orzo Filetto merluzzo alla pizzaiola patate al forno Verdure fresche frutta</p>	<p>Pasta con piselli Verdure gratinate Insalata mista Frutta</p>	<p>Riso alla milanese ciotoletta pesce Fogliolini al forno carote crude frutta</p>	
<p>Mer.</p> <p>Pasta con asparagi Tortino di patate con fontina carote al forno Insalata mista Frutta</p>	<p>Pizza margherita Finocchio agli aromi Insalata mista Frutta</p>	<p>Riso con carciofi Frittata con asparagi Carote al tegame Insalata mista Frutta fresca</p>	<p>Lasagne con rognò di carne Finocchio al forno Insalata mista Frutta</p>	
<p>Gio.</p>	<p>Pasta con pomodoro ed olive Filetto merluzzo agli aromi Patate lesse Insalata frutta</p>	<p>Riso con tonno Verdure al forno gratinate Insalata mista frutta</p>	<p>Riso evo Filetto merluzzo alla salvia Patate prezzemolate Insalata mista frutta</p>	
<p>Ven.</p>	<p>Pasta al sugo carote cipolla Ciotoletta di pesce Finocchi al vapore Insalata mista frutta</p>			

MENU' INVERNALE 2019/2020 PER LE SCUOLE MATERNE
 PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI ___Castelleto Borgo _____

DITTA/GESTORE ___Sodexo Italia_____

	V settimana	VI settimana	VII settimana	VIII settimana
<p>Il menù settimanale dovrà prevedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 4 tipologie diverse la settimana ✓ Il Primo scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (altemando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...) ✓ Il Secondo scelto tra differenti matrici proteiche: A) pollo B) manzo o maiale C) pesce D)uova E) formaggio F) legumi ✓ Pesce almeno 1 volta a settimana ✓ Menu senza proteine animali: almeno una volta a settimana ✓ Il Piatto unico è una proposta alternativa a un menù che prevede primo e secondo 	<p>V settimana</p> <p>Lun.</p> <p>Pasta con sugo pomodoro ed olive Frittata con patate Spinaci al forno Insalata mista Frutta</p>	<p>VI settimana</p> <p>Risotto alla mantovana Finocchio gratinato Insalata mista Frutta</p>	<p>VII settimana</p> <p>Pasta con pomodoro sformatini forno con mozzarella Insalata mista Frutta</p>	<p>VIII settimana</p> <p>Passato di verdura con legumi Frittata con asparagi Finocchio al forno Carote crude Frutta</p>
	<p>Mar.</p> <p>Minestrone di verdure con pastina Filetto merluzzo pizzaiola Finocchio al forno Insalata mista Frutta</p>	<p>Passato di zucca con crosolini pane Coletta petto pollo Patate al forno Insalata mista Frutta</p>	<p>Passato di ceci di rosmarino petto pollo alla pizzaiola Patate al vapore Carote crude Frutta</p>	<p>Pasta con tonno Crocchette di Verdure al forno Insalata mista Frutta fresca</p>
	<p>Mer.</p> <p>Risotto al rosmarino Tortino di patate con fontina Carote gratinate Insalata mista Frutta</p>	<p>Pizza margherita Fagiolini al tegame* Insalata mista Frutta</p>	<p>Riso Evo Fil merluzzo alla salvia Verdura al forno Insalata mista Frutta</p>	<p>Arrosti di vitellone Patate al forno Insalata mista Frutta fresca</p>
<p>Utilizzo della colorazione menù</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sfondo giallo: piatti a base di pollo • Sfondo rosso: piatti con carne rossa bovina/suina • Scritte in blu: piatti con pesce. • Scritte verdi: piatti con formaggio • Sfondo giallo oro: piatti a base d'uova • Sfondo verde: piatti vegetariani • Sfondo turchese: piatti vegetariani senza latte e uova • Scritte in rosso: piatti unici inseriti nei singoli riquadri di matrice 	<p>Gio.</p> <p>Pasta con olio evo Petto pollo alla salvia Fagiolini al vapore Insalata mista Frutta</p>	<p>Pasta di sugo carote cipolla Frittata con asparagi Carote al forno Insalata mista Frutta</p>	<p>Lasagne con ragu di carne Carote al tegame* Insalata mista Frutta</p>	<p>Pasta con piselli Fagiolini al forno Insalata mista Frutta</p>
<p> <input checked="" type="checkbox"/> Contrassegnare con questo simbolo le preparazioni che utilizzano prodotti gelo </p>	<p>Ven.</p> <p>Pasta al pomodoro Filetto merluzzo aromi Patate al forno Insalata mista frutta</p>	<p>Riso con zafferano Crocchette di pesce Spinaci al tegame Insalata mista frutta</p>	<p>Pasta con carciofi Coletta pesce Finocchio al forno Verdura fresca Frutta</p>	<p>Riso con asparagi Filetto di merluzzo alla pizzaiola Carote gratinate Insalata mista Frutta</p>

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Dipartimento Prevenzione Medica 41

Via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova - Edificio 9 - Tel: 0376 334952/334981 - Fax 0376 334955 - e-mail: slm.mantovana@aslmm.it

ASL Mantova - Sede Legale - via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova - Tel. 0376 3341 - www.aslmm.it - CF/PI 01838560207