

MENU'INVERNALE 2019-2020 PER LE SCUOLE MEDIE

PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI Castelletto Borgo

DITTA/GESTORE Sodexo Italia

Il menù settimanale dovrà prevedere:	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
✓ L'acqua sempre disponibile				
✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto	Gnocchi di patate con sugo pomodoro	Pasta con ragù di carne bovina	Polenta con spezzatino pollo	Riso alla milanese
✓ Verdure crude secondo stagionalità servite in apertura del pasto	Carote pollo al forno	Carote al tegame	Finocchio al forno	Cotoletta pesce
✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno	Verdura gratinata al forno	Insalata mista frutta	Carote crude	Fagiolini al forno
✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 4 tipologie diverse la settimana	Insalata mista		Frutta	Carote crude
✓ Il Primo scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...)	Frutto			Frutta
✓ Il Secondo scelto tra differenti matrici proteiche: A) pollo B) manzo o maiale C) pesce D)uova E) formaggio F) legumi				
✓ Menu senza proteine animali: almeno una volta a settimana	Pasta con asparagi	Pizza margherita	Riso evo	Lasagne con ragù di carne
✓ Il Piatto unico è una proposta alternativa a un menù che prevede primo e secondo	Tortino di patate con fontina carote al forno	Finocchio agli aromi	merluzzo	Insalata al forno
	Insalata mista	Insalata mista	Patate al forno	Insalata mista
	Frutta	Frutta	Verdura fresca	Frutta
<p>Utilizzo della colorazione menù</p> <ul style="list-style-type: none"> Stondo giallo: piatti a base di pollo Stondo rosso: piatti con carne rossa bovina/suina Scritte in blu: piatti con pesce. Scritte verdi: piatti con formaggio Stondo giallo oro: piatti a base d'uova Stondo verde: piatti vegetariani Stondo turchese: piatti vegetariani senza latte e uova 	Gio.			
<ul style="list-style-type: none"> Scritte in rosso: piatti unici inseriti nei singoli riquadri di matrice 				
<p>* Contrassegnare con questo simbolo le preparazioni che utilizzano prodotti gelo</p>	Ven.			

MENU "INVERNALE 2019 - 2020 PER LE SCUOLE MEDIE

PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI Castelletto 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 (alternando 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 <p>✓ Il Piatto unico è una proposta alternativa a un menù che prevede primo e secondo</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>* Contrassegnare con questo simbolo le preparazioni che utilizzano prodotti gelo</p>	<p>Lun.</p> <p>Pasta con sugo pomodoro olive Frittata con patate Spinaci al forno Insalata mista Frutta</p>	<p>Risotto alla mantovana Finocchio gratinato Insalata mista Frutta</p>	<p>Riso evo Cotoletta pesce Verdure al forno Insalata mista Frutta fresca</p>	<p>Riso evo Cotoletta pesce Verdure al forno Insalata mista Frutta fresca</p>
<p>Mar.</p> <p>Pasta con olio evo Petto pollo alla scivola Fagiolini al vapore Insalata mista Frutta</p>	<p>Pizza margherita Fagiolini al tegame 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>Gio.</p>				
<p>Ven.</p>				

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Dipartimento Prevenzione Medica 40

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

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