

**COMUNE DI PORTO MANTOVANO****MENU' INFANZIA-PRIMARIA IN ASPORTO****PRIMAVERA-ESTATE 2024/2025**

Stampato il:

08/05/2025

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì		
SETTIMANA 1	Pranzo						
	Riso allo zafferano	Pasta al ragù di zucchine, carote e cipolla (R)	Spatzle al burro e grana	Pasta con ceci (R)	Gnocchi di semolino *	Da	A
	Frittata al forno	Sovracosce/cosce di pollo al forno	Crocchette di verdure	Grana Padano	Cotoletta di limanda *	07/04/2025	13/04/2025
	Zucchine all'olio	Fagiolini all'olio *	Carote all'olio	Zucchine prezzemolate	Erbette alla parmigiana *	05/05/2025	11/05/2025
	Insalata verde	Carote crude	Pomodori	Cetrioli	Pomodori	02/06/2025	08/06/2025
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	30/06/2025	06/07/2025
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	28/07/2025	03/08/2025
						25/08/2025	31/08/2025
						22/09/2025	28/09/2025
SETTIMANA 2	Pranzo						
	Pasta all'olio	Pasta alla ricotta e zafferano	Pasta al pomodoro e aromi	Crema di lenticchie con miglio (B)	Riso alle zucchine (B)	Da	A
	CS Hamburger di bovino alla pizzaiola	Erbazzone*	Bocconcini di pollo agli aromi	Fish burger di merluzzo *	Mozzarella	14/04/2025	20/04/2025
	Fagiolini all'olio *	Carote alla parmigiana	Erbette all'olio *	Patate all'olio	Zucchine all'olio	12/05/2025	18/05/2025
	Insalata mista (insalata, carote)	Pomodori	Carote crude	Cetrioli	Carote crude	09/06/2025	15/06/2025
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	07/07/2025	13/07/2025
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	04/08/2025	10/08/2025
						01/09/2025	07/09/2025
						29/09/2025	05/10/2025
SETTIMANA 3	Pranzo						
	Pasta al ragù di zucchine, carote e cipolla (R)	Riso alla parmigiana	Pasta al pesto genovese	Gnocchi di patate al pomodoro *	Pasta alle melanzane (R)	Da	A
	Polpette di legumi * in umido (R)	Frittata al forno	Erbazzone*	Spezzatino di pollo agli aromi (B)	Filetto di platessa gratinato *	21/04/2025	27/04/2025
	Fagiolini all'olio *	Zucchine alla parmigiana	Carote prezzemolate	Erbette all'olio *	Zucchine gratinate	19/05/2025	25/05/2025
	Carote crude	Cetrioli	Pomodori	Insalata mista (insalata, carote)	Carote crude	16/06/2025	22/06/2025
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	14/07/2025	20/07/2025
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	11/08/2025	17/08/2025
						08/09/2025	14/09/2025
						06/10/2025	12/10/2025
SETTIMANA 4	Pranzo						
	Pasta al pomodoro e aromi	Pasta al pesto genovese	Riso barbabietola e stracchino	PU: Pasta al ragù di bovino (R)	Crema di verdure con farro*	Da	A
	Mozzarella	Tortino di patate e piselli*	Fish burger di merluzzo *		Bocconcini di pollo agli aromi	28/04/2025	04/05/2025
	Erbette all'olio *	Fagiolini all'olio *	Carote gratinate	Zucchine alla parmigiana	Patate all'olio	26/05/2025	01/06/2025
	Insalata mista (insalata, carote)	Pomodori	Insalata verde	Carote crude	Insalata verde	23/06/2025	29/06/2025
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	21/07/2025	27/07/2025
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	18/08/2025	24/08/2025
						15/09/2025	21/09/2025
						13/10/2025	19/10/2025
				Torta margherita			

Il menù scolastico è stato redatto secondo le Linee Guida ATS VALPADANA e prevede:

- Utilizzo di **pane a ridotto contenuto di sale e senza strutto**- Primi piatti con equilibrata presenza di preparazioni **asciutte e in brodo**, favorendo la **diversificazione dei cereali (pasta, riso, farro, mais, miglio, orzo)**.- Secondi piatti a rotazione settimanale: **carne bianca** (colore **OCRA**), **pesce** (colore **AZZURRO**, almeno 1 volta a settimana), **legumi** (colore **VERDE** almeno 1 volta a settimana), **carne rossa** (colore **ROSSO**, bovino o suino, al massimo 2 volte al mese), **uova** (colore **GIALLO**, massimo 2 volte al mese), piatti a base di **formaggio** (colore **VIOLA**, massimo 3 volte al mese). I giorni con menù vegetariano sono di colore **VERDE**.- **Piatto unico in associazione a contorno di verdura** come proposta alternativa a primo e secondo, circa 1 volta a settimana- Doppio contorno di verdure **crude e cotte** secondo stagionalità, servite come contorno (Le tipologie indicate in menù potrebbero subire variazioni in base a stagionalità e disponibilità del fornitore)- **Frutta fresca** secondo stagionalità, di almeno **4 tipologie** differenti a settimana

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.