

MENU' ESTIVO 2024		COMUNE DI OSTIGLIA			NIDO	
Prodoto presso il centro cottura della scuola d'infanzia in via Bonazzi 20				Menù etico religioso	NO CARNE	
DITTA/GESTORE COOPERATIVA SPERANZA						
		SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4	SETTIMANA 5
Il menù settimanale dovrà prevedere :		08/04; 13/05; 17/06	15/04; 20/05; 24/06	22/04; 27/05;	29/04; 03/06;	06/05; 10/06;
*L'acqua sempre disponibile	LUN	Passato di verdure	passato di verdure	Insalata di pomodori	Pinimonio di verdure estive	Pasta al pomodoro fresco, basilico e origano
* Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto		Crocchette di pesce*	Pizza* margherita	Pasta al pesto alla genovese	Pasta piccola al pomodoro	Polpettone di lenticchie e ceci
* Verdure crude secondo stagionalità servite in apertura del pasto		Patate al prezzemolo	insalata verde	Crocchette di miglio e piselli*	Hamburger di verdure	Insalata mille colori
* Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno		Insalata mille colori	PIATTO UNICO	Carote* al tegame	Verdure gratinate* al forno	Frutta fresca di stagione
		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
* Frutta fresca di stagione, almeno 4 tipologie diverse la settimana	MAR	Passato di verdure	insalata mille colori	Passato di verdure	Riso all'Olio Evo	Passato di verdure
* Il Primo scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte		Riso PREZZEMOLO E PISELLI*	Pasta_con sugo di pomodoro	Crocchette di pesce*	Farifrittata con verdure	Pizza* margherita
* Il Secondo scelto tra differenti matrici proteiche: NO CARNE		Melanzane con pomodorini e prezzemolo	Filetto di merluzzo* agli aromi	Patate al prezzemolo	Insalata verde	Zucchine trifolate*
C) pesce D)uova E) formaggio F) legumi		PIATTO UNICO	Carote* al tegame	Insalata mille colori		PIATTO UNICO
		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
* Pesce almeno 1 volta a settimana	MER	Insalata verde	Carote julienne	Insalata verde	Insalata mille colori	Minestrina in brodo vegetale con pastina
* Menu senza proteine animali: almeno una volta a settimana		Pasta con pomodoro fresco e basilico	Riso al rosmarino	Riso al pomodoro	Pasta al sugo di pomodoro e olive	Crocchette di pesce*
		Crocchette di pesce*	Polpette di legumi	Uova strapazzate al forno	Filetti di merluzzo al forno	Patate* al forno
Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici		Fagiolini*al vapore	Patate al prezzemolo	Verdure gratinate al forno*	Fagiolini* in umido	Carote julienne
		Frutta fresca d stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
• Carne bianca	GIO	Zuppa di verdure** con pastina	Insalata mille colori	Insalata mille colori	Risotto alla lattuga	Insalata di pomodori
• Carne rossa (bovina/suina)		Hamburger di verdure	Pasta all' olio EVO	Minestra di fagioli con pastina	Caprese	Riso_ con piselli*
• Pesce		Insalata di pomodori	Frittata al forno	Melanzane con pomodori e prezzemolo	Zucchine** croccanti alle Erbe aromatiche	Verdure*gratinate
• Formaggio		Frutta fresca di stagione	Verdure* gratinate al forno	PIATTO UNICO		PIATTO UNICO
• Uova			Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
• Legumi	VEN	Insalata mille colori	Minestrone di verdura**con pastina	Pasta piccola	Insalata verde	Minestra di verdura
CONTRASSEGNARE CON *		Orzo con pesto alla genovese	Cotoletta di platessa*	con ragù di verdure	Minestra di Orzo	con farro
LE PREPARAZIONI CHE UTILIZZANO PRODOTTI GELO		Hamburger di ceci	Patate* al prezzemolo	Crocchette di pesce*	Polpetta di legumi	Filetti di platessa**alla provenzale
Torta 1 volta al mese (ultima settimana di ogni mese)		Verdure* gratinate al forno	Insalata di pomodori	Carote al tegame*	Carote* al tegame	Insalata carote e fagiolini*
		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
		Le ricette dei piatti in menù sono presi dal ricettario ATS				
Rev. Al 26/02/2024		https://www.ats-valpadana.it/documents/1654672/58859711/Ricettario.pdf/613a1359-0e97-b411-b9e5-89861aad5a5e				