

MENU' ESTIVO 2024		COMUNE DI OSTIGLIA			PRIMARIA	
Prodotto presso il centro cottura della scuola d'infanzia in via Bonazzi 20				Menù etico religio	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	Pinzimonio di verdure estive	Insalata di verde	Insalata di pomodori	Pinzimonio 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		Fish&potatos	Pizza* margherita	Pasta al pesto alla genovese	Pasta con tonno e crocchette di verdure	Polpettone di lenticchie e ceci
° Verdure crude secondo stagionalità servite in apertura del pasto		Zucchine croccanti alle erbe aromatiche*	Fagiolini*al vapore	Crocchette di miglio e piselli*	Verdure*gratinate al forno	Insalata mille colori
° Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno		Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Carote* al tegame	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
		PIATTO UNICO	PIATTO UNICO	Torta del mese	PIATTO UNICO	
° Frutta fresca di stagione, almeno 4 tipologie diverse la settimana	MAR	Insalata mille colori	Pinzimonio di verdure estive	Pinzimonio di verdure estive	Insalata di riso integrale alle verdure	Pinzimonio di verdure estive
° Il Primo scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte		Riso prezzemolo e piselli	<u>Pasta integrale</u> al pomodoro	Fish&potatos	Farifrittata con verdure	Pizza* margherita
° Il Secondo scelto tra differenti matrici proteiche: NO CARNE		Melanzane con pomodori e prezzemolo	Filetto di merluzzo* agli aromi	Zucchine croccanti alle erbe aromatiche	Insalata verde	Zucchine trifolate*
C) pesce D)uova E) formaggio F) legumi		Yogurt per i rientri	Carote* al tegame	PIATTO UNICO		PIATTO UNICO
		PIATTO UNICO	Frutta fresca di stagione	Torta per i rientri	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		<u>Pasta integrale</u> con pomodoro fresco e basilico	Riso al rosmarino	Riso al pomodoro	<u>Pasta integrale</u> 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
<u>Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici</u>		Fagiolini*al vapore	Zucchine croccanti alle erbe aromatiche*	Verdure gratinate al forno*	Fagiolini* in umido	Carote julienne
		Yogurt per i rientri	Frutta fresca di stagione	Torta per i rientri	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	<u>Riso integrale</u> con piselli*
• Carne rossa (bovina/suina)		Hamburger di verdure	Pasta all' olio EVO	Minestra di fagioli con pastina	Caprese	Insalata di pomodori
• Pesce		Insalata di pomodori	Frittata al forno	Melanzane con pomodori e prezzemolo	Zucchine** croccanti alle Erbe aromatiche	PIATTO UNICO
• Formaggio		Frutta fresca di stagione	Verdure* gratinate al forno	PIATTO UNICO	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
• Uova			Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
• Legumi	VEN	Insalata mille colori	Minestrone di verdura**con pastina	<u>Pasta integrale</u> con ragù di verdure	Insalata verde	Minestra di verdura con cornflakes
CONTRASSEGNARE CON *		Orzo con pesto alla genovese	Cotoletta di platessa*		Minestra di Orzo	Filetti di platessa**alla provenzale
LE PREPARAZIONI CHE UTILIZZANO PRODOTTI GELO		Hamburger di ceci	Patate* al prezzemolo	Crocchette di pesce*	Polpetta di legumi	Insalata carote e fagiolini*
Torta 1 volta al mese (ultima settimana di ogni mese)		Verdure* gratinate al forno	Insalata di pomodori	Carote al tegame*	Carote* al tegame	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				