

MENU' ESTIVO 2024				COMUNE DI OSTIGLIA		PRIMARIA	
Prodoto presso il centro cottura della scuola d'infanzia in via Bonazzi 20				Menù etico religioso		NO CARNE BOVINA	
DITTA/GESTORE COOPERATIVA SPERANZA							
		SETTIMANA 1		SETTIMANA 2		SETTIMANA 3	
		08/04; 13/05; 17/06		15/04; 20/05; 24/06		22/04; 27/05;	
Il menù settimanale dovrà prevedere :						SETTIMANA 4	
						29/04; 03/06;	
*L'acqua sempre disponibile		LUN	Pinzimonio di verdure estive	Insalata di verde	Insalata di pomodori	Pinzimonio di verdure estive	Pasta al pomodoro fresco,
* 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	basilico e origano
			Zucchine croccanti alle erbe aromatiche*	Fagiolini*al vapore	Crocchette miglio e piselli*	Verdure*gratinate al forno	Polpettone di lenticchie e ceci
* Verdure crude secondo stagionalità servite in apertura del pasto			Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Carote* al tegame	Frutta fresca di stagione	Insalata mille colori
* Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno		PIATTO UNICO		PIATTO UNICO	Frutta fresca di stagione	PIATTO UNICO	Frutta fresca di stagione
* 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
			Risotto alla pilota	<u>Pasta integrale</u> con sugo di pomodoro	Fish&potatos	Farifrittata alle verdure	Pizza* margherita
* Il Primo scelto tra le proposte di preparazio ni in brodo o asciutte			Melanzane con pomodori e prezzemolo	Filetto di merluzzo* agli aromi	Zucchine croccanti alle erbe aromatiche	Insalata verde	Zucchine trifolate*
* Il Secondo scelto tra differenti matrici proteiche: NO CARNE			Frutta fresca di stagione	Carote* al tegame	PIATTO UNICO		PIATTO UNICO
C) pesce D)uova E) formaggio F) legumi		PIATTO UNICO		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
			<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*
* Menu senza proteine animali: almeno una volta a settimana			Crocchette di pesce*	Polpette di legumi	Uova strapazzate al forno	Filetti di merluzzo al forno	Patate* al forno
			Fagiolini*al vapore	Zucchine croccanti alle erbe aromatiche*	Verdure gratinate al forno*	Fagiolini* in umido	Carote julienne
<u>Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici</u>		Frutta fresca di 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	<u>Riso integrale</u> con piselli*
• Carne rossa (bovina/suina)			Hamburger di verdure*	Pasta all’ olio EVO	Minestra di fagioli con pastina	Caprese	
• Pesce			Insalata di pomodori	Frittata al forno	Melanzane con pomodori e prezzemolo	Zucchine** croccanti alle Erbe aromatiche	Insalata di pomodori
• Formaggio			Frutta fresca di stagione	Verdure* gratinate al forno	PIATTO UNICO	Frutta fresca di stagione	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	<u>Pasta integrale</u>	Insalata verde	Minestra di verdura
CONTRASSEGNA RE 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					