

MENU' SCOLASTICO COMUNE DI VALSAMOGGIA

nidi (N) scuola dell'infanzia (I) e primarie (P)

A.S. 2024-2025 CUCINE INTERNE



giorni e settimane			primi piatti	secondi piatti	contorni	merenda (solo N-I)
LUN	Settimana 1	14/04/2025 - 18/04/2025 19/05/2025 - 23/05/2025 23/06/2025 - 27/06/2025	Pasta BIO al pomodoro e olive	Stracchino BIO	Misto crudo BIO	Gelato BIO ***
MAR			Pasta BIO olio e parmigiano DOP	Spezzatino di bovino BIO	Insalata verde BIO	Frutta fresca BIO
MER			Risotto BIO estivo	Bocconcini di pollo BIO alla cacciatora	Carote BIO prezzemolate	Yogurt alla frutta BIO
GIO			Pasta BIO all' ortolana con piselli***	Frittata di zucchine BIO ***e carote BIO ***	Spinaci BIO ***olio e parmigiano DOP	Stregchette BIO
VEN			Pasta BIO al pesto	Polpette di pesce MSC ***	Pomodori BIO	Frutta fresca BIO
LUN	Settimana 2	21/04/2025 - 25/04/2025 26/05/2025 - 30/05/2025	Pasta BIO alle verdure BIO	Bocconcini di carne bianca BIO agli aromi	Carote BIO *** al vapore	Latte BIO e biscotti
MAR			Riso BIO olio e parmigiano DOP	Polpettine di lenticchie alla pizzaiola	Insalata verde BIO	Frutta fresca BIO
MER			Pasta BIO al pesto di zucchine BIO	Crocchette di pesce MSC ***	insalata mista BIO con pomodori BIO	Crescenta BIO
GIO			Pizza margherita (piatto unico)		Misto crudo BIO - bieta BIO *** al vapore	Yogurt alla frutta BIO
VEN			Pasta integrale BIO pomodoro BIO e basilico BIO	Scaloppina alla palermitana BIO	Pomodori BIO	Frutta fresca BIO
LUN	Settimana 3	28/04/2025 - 02/05/2025 02/06/2025 - 06/06/2025	Pasta integrale BIO pomodoro e ricotta	Mozzarella BIO	Insalata verde BIO	Yogurt alla frutta BIO
MAR			Farro in crema di erbe BIO ***	Bocconcini di tacchino BIO al limone	Misto crudo BIO	Frutta fresca BIO
MER			Pasta BIO olio e parmigiano DOP	Crocchette di fagioli BIO	Zucchine BIO profumate	Torta casalinga
GIO			Pasta pasticciata (piatto unico)		Carote BIO a filetti - patate BIO prezzemolate	Frutta fresca BIO
VEN			Gnocchetti sardi BIO al ragu' di lenticchie BIO	Filetto di pesce MSC *** gratinato	Pomodori BIO e origano BIO	Pizza rossa BIO
LUN	Settimana 4	05/05/2025 - 09/05/2025 09/06/2025 - 13/06/2025	Pasta BIO con zucchine BIO e porri BIO ++	Prosciutto cotto BIO	Insalata mista BIO - -	Yogurt alla frutta BIO
MAR			Pasta BIO alla pizzaiola	Coscia di pollo ABF	Pomodori BIO	Latte BIO e biscotti
MER			Risotto BIO alla parmigiana	Polpette di legumi BIO	Carote BIO a filetti	Frutta fresca BIO
GIO			Pasta BIO al pesto delicato	Sformato di patate BIO ***	Insalata verde BIO	Crackers
VEN			Pasta BIO alle melanzane BIO ++	Filetto di pesce MSC *** in crosta di mais	Bieta BIO *** olio e limone--	Frutta fresca BIO
LUN	Settimana 5	07/04/2025 - 11/04/2025 12/05/2025 - 16/05/2025 16/06/2025 - 20/06/2025	Riso BIO allo zafferano	Emmenthal	Pomodori BIO	Stregchette BIO
MAR			Pasta BIO al pesto trapanese	Filetto di pesce MSC *** gratinato	Misto crudo BIO	Ciambella al profumo di limone
MER			Cous Cous (olio extravergine d'oliva)	Polpettine di tacchino BIO al sugo	Carote BIO a filetti	Frutta fresca BIO
GIO			Pasta BIO olio e parmigiano DOP	Crocchette di ceci e zucchine BIO ***	Insalata verde BIO	Yogurt alla frutta BIO
VEN			Pasta integrale BIO al ragu' di bovino	Frittata di spinaci BIO ***	Patate BIO al forno	Frutta fresca BIO

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca **BIO** al 100% e pane **BIO** al 50% - il venerdì pane integrale **BIO** al 50%

In menù sono presenti i seguenti prodotti **DOP**: parmigiano reggiano; **IGP**: aceto balsamico di Modena

NOTA: non vengono utilizzati prodotti precotti

Legenda: **BIO** = proveniente da agricoltura biologica; **MSC** = proveniente da pesca sostenibile; **ABF** = privo di antibiotici; **DOP** = denominazione di origine protetta; *** = prodotto surgelato;

IGP = indicazione geografica protetta

++ -- progetto "verdure a pranzo": nei piatti indicati è stata aumentata la quantità di verdura presente nella salsa del primo piatto diminuendo al contempo la quantità di verdura fornita come contorno

Lo scopo è quello di far consumare maggiori quantità di verdura ai bambini e diminuire gli sprechi alimentari.