

# MENU' SCOLASTICO COMUNE DI VALSAMOGGIA

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



A.S. 2024-2025

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

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.