

**COMUNE DI SPINO D'ADDA**

**MENU' PRIMAVERA - ESTATE ASILO NIDO - SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA**

**IL MENU' E' STATO ELABORATO SULLA BASE DEI REQUISITI NUTRIZIONALI DI ATS VALPADANA**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERDI'
<b>SETTIMANA 1</b>	risotto alle spezie (1-7-9) Scaloppina di pollo al limone (1) carote julienne Pane (1)	Insalata mista primavera Pizza margherita (1-7) Pane (1)	pasto pomodoro fresco e basilico (1-7) cubetti di merluzzo * gratinato (1-4) fagiolini * Pane (1)	passato di verdura con orzo (1-7-9) arrosto di maiale al forno patate e zucchine * Pane (1)	pasto al pesto (1-7-8) crocchette di legumi (1-3-7) pomodori in insalata Pane (1)
<b>SETTIMANA 2</b>	Frutta pasta pomodoro e olive (1-7) frittata (3-7) Carote julienne Pane (1)	Frutta passato di verdura con crostini (1-7-9) cotoletta di pollo (1-3) carotine baby * Pane (1)	Frutta agnoliotti al pomodoro (1-3-7) tortino di legumi (1-3-7) insalata mista Pane (1)	Frutta min verdura cotta * Pane (1)	Frutta risotto alla parmigiana (1-7-9) arrosto di tacchino al forno (1) min verdura cotta * Pane (1)
<b>SETTIMANA 3</b>	Frutta Pasta pesto e pomodoro (1-7-8) polpette di tonno (1-3-4-7) pomodori in insalata Pane (1)	Frutta risotto allo zafferano (1-7-9) spezzatino di tacchino (1) fagiolini * Pane (1)	Frutta merluzzo * al forno con farina di mais e erbe aromatiche (4) carote julienne Pane (1)	Frutta crema di verdure con farro (1-7-9) fusilli di pollo al forno (petto di pollo per scuola infanzia) patate e zucchine * Pane (1)	Frutta Pasta al pomodoro fresco e basilico (1-7) tortino di legumi (1-3-7) carote julienne Pane (1)
<b>SETTIMANA 4</b>	Frutta pasta al pesto (1-7-8) Frittata dell'orto (3-7) carote julienne Pane (1)	Frutta pasta alle zucchine (1-7) arrosto di maiale al forno finocchi julienne Pane (1)	Frutta velutata di verdura con crostini (1-7-9) cotoletta di pollo (1-3) pomodori e mais Pane (1)	Frutta Risotto al pomodoro (1-7-9) cubetti di merluzzo * gratinati (1-4) carote baby * Pane (1)	Frutta Pasta alla pizzaiola (1-7) polpette di legumi (1-3-7) zucchine al forno * Pane (1)
<b>SETTIMANA 5</b>	Frutta Pasta agli aromi (1-7) merluzzo * al forno con farina di mais e erbe aromatiche (4) carote julienne Pane (1)	Frutta Insalata mista primavera pizza margherita (1-7) Pane (1)	Frutta Crema di verdure con farro (1-7-9) arrosto di tacchino alle erbe (1) pomodori in insalata Pane (1)	Frutta insalata mista primavera pasta ricotta e spinaci (1-7) Pane (1)	Frutta risotto allo zafferano (1-7-9) tortino di legumi (1-3-7) insalata mista Pane (1)
<b>SETTIMANA 6</b>	Frutta pasta pomodoro e olive (1-7) frittata (3-7) finocchi julienne Pane (1)	Frutta Passato di verdura con crostini (1-7-9) cotoletta di pollo (1-3) patate e zucchine * Pane (1)	Frutta pasta pomodoro fresco e basilico (1-7) crocchette di nasello * (1-3-4-7) carote julienne Pane (1)	Frutta insalata mista primavera pasta al ragu' (1-7-9) Pane (1)	Frutta Risotto in crema di ceci (1-7-9) cotoletta di merluzzo (1-3-4) fagiolini * Pane (1)

I NUMERI ACCANTO A OGNI PIETANZA INDICANO GLI ALLERGENI PRESENTI NELLA STESSA (ALLEGATO REG. UE 1169/11 - "ALLERGENI")

\* UTILIZZO DI SALE IODATO

PANE INTEGRALE 1 VOLTA A SETTIMANA

\* prodotto surgelato/ congelato

All'interno del menu' NON sono presenti piatti precotti o prefritti

frutta di stagione a rotazione nella settimana : mela, pera, pesca, albicocca, banana, prugna, anguria, uva ( secondo stagionalità )

Autovalutazione dei Requisiti Nutrizionali Ristorazione Scolastica definiti da ATS Val

Padana

REQUISITI MINIMI - OBBLIGATORI per la stesura del menu "tempo pieno"

DEL COMUNE/SCUOLA PRIVATA/NIDO DI

SPINODIADA ASLUD NIDA SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA e PATTINA

AUTUNNO/  
 PRIMAVERA/  
 INVERNO  
 ESTATE

1.	Verdura di stagione almeno una porzione cotta o una porzione cruda ad ogni pasto, escludendo le patate	<input checked="" type="checkbox"/>
2.	Fruita di stagione almeno 1 porzione al giorno. Per gli Asili Nido e le Scuole dell'Infanzia proposta in forma anticipata, come spuntino di metà mattina	<input checked="" type="checkbox"/>
3.	Fruita e verdura di stagione e non meno di 3/4 diverse tipologie alla settimana	<input checked="" type="checkbox"/>
4.	Piatti a base di cereali (avena, grano, riso, orzo, farro, farina di mais, miglio, grano saraceno, etc.) almeno 4 tipologie al mese	<input checked="" type="checkbox"/>
5.	Le patate possono essere proposte massime 1 volta alla settimana, sempre accompagnate dal doppio contorno di verdura, e: - se in accompagnamento a un secondo piatto, devono essere associate a un primo piatto in brodo oppure - proposte come componente di piatto unico, associate a una matrice proteica	<input checked="" type="checkbox"/>
6.	Piatti a base di pesce almeno 1 volta a settimana	<input checked="" type="checkbox"/>
7.	Piatti a base di legumi almeno 1 volta alla settimana (i legumi non devono essere proposti come contorno)	<input checked="" type="checkbox"/>
8.	Piatti a base di carne rossa non oltre 2 volte al mese	<input checked="" type="checkbox"/>
9.	Piatti a base di uova non oltre 2 volte al mese (no uova in sciamola)	<input checked="" type="checkbox"/>
10.	Piatti con formaggio come ingrediente principale (es. pizza margherita, lasagne ricotta e spinaci, ecc...) non oltre 3 volte al mese	<input checked="" type="checkbox"/>
11.	Utilizzo esclusivo di olio EVO in tutte le preparazioni	<input checked="" type="checkbox"/>
12.	Utilizzo di sale in modica quantità e solo iodato	<input checked="" type="checkbox"/>
13.	Pane a ridotto contenuto di sale (1,7% sul peso della farina)	<input checked="" type="checkbox"/>
14.	Grammature conformi con Linea Guida ristorazione scolastica/collettiva dell'ATS Val Padana	<input checked="" type="checkbox"/>
15.	Variabilità del menu stagionale articolato su almeno 4 settimane	<input checked="" type="checkbox"/>

REQUISITI DI MIGLIORAMENTO - FACOLTATIVI per la stesura del menu "tempo pieno"

a.	Almeno 2 volte a settimana mezza porzione di verdura cotta e mezza porzione di verdura cruda, escludendo le patate	<input type="checkbox"/>
b.	Verdura fresca di stagione servita in apertura del pasto	<input type="checkbox"/>
c.	Piatti a base di cereali (avena, grano, riso, orzo, farro, farina di mais, miglio, grano saraceno, etc.) almeno 5 tipologie al mese	<input type="checkbox"/>
d.	Utilizzo di cereali integrali almeno 1 volta a settimana (pasta, riso, miglio, etc.) ad eccezione degli Asili Nido	<input type="checkbox"/>
e.	Cereali integrali da agricoltura biologica	<input type="checkbox"/>
f.	Piatti a base di legumi più di 4 volte al mese (i legumi non devono essere proposti come contorno)	<input type="checkbox"/>
g.	Piatto unico composto da cereali e legumi (es. riso e piselli, pasta e fagioli, ecc...)	<input type="checkbox"/>
h.	Pane servito dopo il primo piatto	<input type="checkbox"/>
i.	Piatti a base di pesce più di 4 volte al mese	<input checked="" type="checkbox"/>
j.	Piatti a base di carne rossa (suina o bovina) non oltre 1 volta al mese	<input type="checkbox"/>
k.	Pizza presente in menu non oltre 1 volta al mese	<input type="checkbox"/>
l.	Utilizzo esclusivo di verdura ed ortaggi freschi per i contorni crudi	<input checked="" type="checkbox"/>
m.	Pane a ridotto contenuto di sale (1,7% sul peso della farina) di grano duro o di farina di tipo 1 o 2	<input checked="" type="checkbox"/>
n.	Utilizzo di dolci conformi alle Linee Guida ristorazione scolastica/collettiva dell'ATS Val Padana	<input checked="" type="checkbox"/>
o.	Non utilizzo di prodotti di IV e V gamma	<input checked="" type="checkbox"/>

DATA

03/02/23

FIRMA

*[Handwritten Signature]*