

## COMUNE DI CASSANO D'ADDA

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024- Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado Menu Primavera/Estate – inizio dal 09-10 con 2° settimana**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1a settimana</b>	Risotto allo zafferano frittata Frittata con prosciutto Insalata novella e olive nere Pane <b>Primaria: crackers</b> <b>Infanzia: mousse di frutta</b>	Insalata di fagiolini e pomodori Lasagne al ragù di manzo Pane <b>Torta per il complimense</b>	Fusilli al al sugo di lenticchie Bocconcino di mozzarella Zucchine fresche al forno Pane <b>Frutta fresca</b>	Pasta al pesto artigianale Scaloppine di pollo al limone Pomodori con origano Pane <b>Frutta fresca</b>	Pennette con ricotta Filetto di merluzzo impanato Lattuga e carote julienne con Salsa della Cuoca Pane <b>Frutta fresca</b>
<b>2a settimana</b>	Riso all'olio e grana Formaggio fresco insalata di pomodori Pane Pugliese <b>Frutta fresca</b>	Crema di carote con farro Cotoletta di lonza Lattuga Pane <b>Yogurt alla frutta</b>	Pennette al pomodoro e basilico Frittata con ortaggi Patate al forno Pane <b>Frutta fresca</b>	Pizza Margherita Carote julienne Crackers <b>Frutta fresca</b>	Risotto alla parmigiana Sgombro Insalata verde e mais Pane <b>Frutta fresca</b>
<b>3a settimana</b>	Maccheroncini al pesto artigianale Frittata con patate e speck Insalata e cavolo rosso con salsa della Cuoca Pane <b>Yogurt alla frutta</b>	Pasta alle olive e pomodori freschi Filetti di merluzzo impanati Lattuga Pane <b>Frutta fresca</b>	Primaria: tagliatelle al ragù Infanzia:pasta corta al ragù di manzo Zucchine fresche gratinate Pane <b>Crackers</b>	Riso al burro e grana Lenticchie in umido e carote Barretta di cioccolato al latte Pane <b>Frutta fresca</b>	Vellutata di Verdure con Orzo Arrosto di tacchino Patate al forno Pane <b>Frutta fresca</b>
<b>4a settimana</b>	Maccheroncini alla amatriciana Caprese con mozzarella Pomodori e origano Pane pugliese <b>Crackers</b>	Pasta alla crema di zucchine fresche Bocconcini di pollo impanati Insalata mista Pane <b>Frutta fresca</b>	Raviolini di magro al burro e salvia Uova strappazzate Fagiolini Pane <b>Gelato</b>	Pizza Margherita Carote julienne Crackers <b>Frutta fresca</b>	Maccheroncini al pomodoro e basilico Filetto di sgombro Patate e carote Pane <b>Frutta fresca</b>

#### QUALITA' DELLE DERRATE PRESENTI IN MENU'

- Grassi di condimento: esclusivamente olio extra vergine di oliva, sia come condimento a crudo, che a cotto.
- In tutte le preparazioni si fa uso di sale iodato
- Pollo e tacchino sono per nascita, allevamento e macellazione nazionali.
- Tutti i formaggi e latticini sono di origine italiana, anche per ingredienti.
- Grana padano e Asiago sono prodotti DOP
- Tutti i prodotti ortofrutticoli sono di origine Nazionale e di 1°cat.
- Il pane è a ridotto contenuto di sale

**Farro, orzo, pasta di semola di grano duro, pomodori pelati, legumi secchi, uovo pastorizzato, mozzarella sono prodotti biologici certificati.**

#### GRAMMATURE

Le grammature di riferimento, per l'elaborazione dei piatti e delle porzioni, sono quelle del documento **"Mangiar sano a scuola"**

#### **ATS Milano-Citta Metropolitana -Edizione 2016.**

#### SPUNTINO DI META' MATTINA: FRUTTA E DESSERT

La frutta fresca viene servita come spuntino di metà mattina 3 volte a settimana

Sulla settimana vengono alternate differenti varietà di frutta fresca, di stagione, e macedonia di frutta

Il dessert sarà costituito da crackers non salati in superficie o 1 yogurt alla frutta o gelato così come previsto nel menù **alternanza delle settimane**