



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta al pesto Cosce di pollo al forno Carote julienne Frutta di stagione Pane	Pasta agli aromi Platessa* impanata Fagiolini* all'olio evo Frutta di stagione Pane integrale	Lasagne alla bolognese** ½ porz. di prosciutto cotto Tris di verdure* Yogurt alla frutta Pane	Risi e bisi** Rosticciata di tacchino Pomodori in insalata Frutta di stagione Pane	Pasta al sugo di zucchine Frittata con formaggio Insalata verde, mais e olive Frutta di stagione Pane
2° SETTIMANA	Pizza Margherita 20g di Grana Padano DOP Insalata mista Frutta di stagione Pane	Pasta integrale al pomodoro e basilico* Scaloppe di lonza al limone Fagiolini* all'olio evo Frutta di stagione Pane	Ravioli di magro alla salvia Affettato di tacchino Carote julienne Frutta di stagione Pane integrale	Riso all'olio evo con aromi Caprese Budino al cioccolato Pane	Pasta alle melanzane Insalata calda di merluzzo** / Filetto di merluzzo* gratinato Patate prezzemolate in insalata Frutta di stagione - Pane
3° SETTIMANA	Pasta con crema di pomodoro e lenticchie ½ porz. di formaggio fresco Pomodori in insalata Gelato* Pane	Pasta al pesto Scaloppine di pollo agli aromi Fagiolini* all'olio evo Frutta di stagione Pane integrale	Gnocchi al pomodoro Filetto di merluzzo* impanato Insalata verde Frutta di stagione Pane	Risotto allo zafferano Arrostito di manzo alla pizzaiola Biete* gratinate Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Frittata con patate e zucchine Carote julienne Frutta di stagione Pane
4° SETTIMANA	Pasta al pomodoro e olive nere Formaggio fresco / Asiago DOP Fagiolini al prezzemolo** Frutta di stagione Pane	Pasta integrale al pomodoro e zucchine fresche Bocconcini di tacchino al forno Bieta*/erbette* all'olio evo Frutta di stagione Pane	Risotto al Grana Padano DOP / Insalata di riso^ Tonno al naturale Carote julienne Frutta di stagione Pane	Pizza Margherita Prosciutto cotto ½ porz. Insalata mista (verde, mais, olive nere) Frutta di stagione Pane integrale	Pasta alla milanese Polpette di magro** Pomodori in insalata Yogurt alla frutta Pane

^Insalata di riso: mais, pomodori, dadini di formaggio.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

Olio evo = olio extravergine d'oliva

Nelle preparazioni e come condimento viene utilizzato sale iodato.

Il dettaglio delle preparazioni è indicato nel ricettario presente in mensa. - *Il piatto contiene la materia prima indicata con asterisco congelata e/o surgelata all'origine. / **Il piatto viene preparato con le seguenti materie prime congelate e/o surgelate all'origine: lasagne alla bolognese (pasta per lasagne gelo), risi e bisi (piselli gelo), insalata calda di merluzzo (merluzzo gelo), fagiolini al prezzemolo (fagiolini gelo e prezzemolo gelo), polpette di magro (tris di verdure gelo).



FREQUENZA DI SOMMINISTRAZIONE CALCOLATA SU BASE TRIMESTRALE DEI PRODOTTI BIO, DOP, IGP, PRODOTTI ITTICI SPECIFICI PRESENTI IN MENU:

- FRUTTA: il 50% delle forniture +1 è biologica. I seguenti frutti, secondo stagionalità, sono somministrati sempre bio: banane, arance, clementine, ananas. Ulteriori tipologie di frutta biologica tra cui mela, pera, kiwi, prugna, pesca, albicocca, ecc., saranno servite per rispettare la percentuale biologica prevista.
- ORTAGGI: il 50% delle forniture è biologica. I seguenti ortaggi sono somministrati sempre bio: zucchine, finocchi, pomodori, fagiolini, patate. Ulteriori tipologie di ortaggi biologici saranno servite per rispettare la percentuale biologica prevista.
- LEGUMI: il 50% delle forniture è biologica. Tra le tipologie di legumi, le lenticchie sono somministrate sempre bio. Ulteriori tipologie di legumi biologici tra cui ceci, fagioli cannellini, fagioli borlotti, piselli, saranno servite per rispettare la percentuale biologica prevista.
- CEREALI: il 50% delle forniture è biologica; pasta, riso e orzo sono serviti biologici al 100%.
- PANE INTEGRALE: il 100% delle forniture è con farina biologica.
- GNOCCHI: il 100% delle forniture sono biologici.
- RAVIOLI DI MAGRO: sono senza conservanti ed additivi.
- UOVA: il 100% delle forniture sono biologiche.
- CARNE BOVINA: il 60% delle forniture è biologica.
- CARNE SUINA: il 10% delle forniture è biologica.
- CARNE AVICOLA: almeno il 20% delle forniture è biologica, il resto proveniente da allevamenti senza l'uso di antibiotici/OGM free.
- PRODOTTI ITTICI: provenienti da zona FAO 27 e 37; 1v/anno viene servito pesce biologico.
- SALUMI E FORMAGGI: almeno il 30% delle forniture è biologico o se non disponibile DOP/IGP; mozzarella, primosale e ricotta sono serviti biologici al 100%.
- LATTE E YOGURT: il 100% delle forniture sono biologici.
- OLIO: il 100% delle forniture è olio extravergine d'oliva biologico.
- PELATI, POLPA, PASSATA DI POMODORO: il 100% delle forniture sono biologici.
- SUCCHI DI FRUTTA: il 100% delle forniture sono biologici.
- MARMELLATA E CONFETTURE: il 100% delle forniture sono biologici.
- CIOCCOLATO: proveniente dal commercio equosolidale.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

Olio evo = olio extravergine d'oliva

Nelle preparazioni e come condimento viene utilizzato sale iodato.

Il dettaglio delle preparazioni è indicato nel ricettario presente in mensa. - *Il piatto contiene la materia prima indicata con asterisco congelata e/o surgelata all'origine. / **Il piatto viene preparato con le seguenti materie prime congelate e/o surgelate all'origine: lasagne alla bolognese (pasta per lasagne gelo), risi e bisi (piselli gelo), insalata calda di merluzzo (merluzzo gelo), fagiolini al prezzemolo (fagiolini gelo e prezzemolo gelo), polpette di magro (tris di verdure gelo).

MENU' ESTIVO 2022 REV.2 DEL 30/03/2022