IV SETTIMANA

primavera/estate

unedi

artedì

mercoledi

giovedì

enerdì

2024: 1-5 apr, 29 apr. -3 mag., 27-31 mag

autunno/inverno

2023: 18-22 sett., 16-20 ott., 13-17 nov., 11-15 dic. 2024: 8-12 gen., 5-9 feb., 4-8 mar.

riso zucchine e gamberetti* polpette di legumi al pomodoro pomodori pane integrale

pastina di brodo vegetale Polpette di vitellone con piselli* pane integrale frutta di stagione

pasta all'olio EVO e parmigiano reggiano erbazzone reggiano* insalata pane frutta di stagione

riso al cappuccio viola erbazzone reggiano* insalata pane frutta di stagione

crema di legumi con pasta scaloppina di pollo al limone carote pane frutta fresca di stagione

pasta aglio e olio frittata al forno con verdure finocchi pane frutta fresca di stagione

pastina in brodo vegetale cotoletta di pollo/ tacchino al forno insalata pane banana eguo solidale pizza margherita petto di tacchino al forno 1/2 razione carote crude pane banana eguosolidale

minestra di verdura* con legumi con pastina filetto di pesce gratinato* bietole* alla parmigiana pane frutta di stagione

minestra di verdura* e legumi con orzo cotoletta di pesce al forno* spinaci* alla parmigiana pane frutta di stagione

PRESENTI NEL MENU':

Prodotti BIOLOGICI (anche a filiera corta/Km 0) Prodotti EQUO SOLIDALI Prodotti DOP/IGP e TIPICI

PESCE

(da acquicoltura biologica e/o di specie non a rischio)

Prodotti da AGRICOLTURA SOCIALE e/o LAVORO AGRICOLO DI QUALITA'.

Pane senza sale/integrale: una volta alla settimana.

Frutta rossa: due volte al mese nel menù estivo.

L'elenco dettagliato dei prodotti è presente nella pagina "scuole" del sito del Comune, alla voce "mense scolastiche".

I piatti contrassegnati da *
possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

La frutta prevista per il pranzo viene distribuita ai bambini come merenda di inizio mattina

La cucina fornisce DIETE SPECIALI per:

INTOLLERANZE ALIMENTARI

è necessario presentare domanda sul modulo presente sul sito con allegato certificato medico. I certificati di intolleranza saranno vagliati dall'ASL e la dieta sarà predisposta indicativamente entro 10 giorni dalla consegna. Per CELIACI sono previsti alcuni prodotti artigianali (pane, pizza ed erbazzone)

MOTIVAZIONI ETICO/RELIGIOSE

è necessario presentare domanda annualmente su modulo presente sul sito.

N.B. sono previste ALTERNATIVE al menù SOLO per INDISPOSIZIONI TEMPORANEE (pasta in bianco, prosciutto cotto o formaggio).





primavera/estate

Dall'11/03/2024 (1° settimana) al 31/05/2024

autunno/inverno

dal 18/09/2023 (4° settimana) al 8/03/2024



Primarie a tempo normale

Canolo, Prato e Centri gioco territoriali

	I SETTIMANA			II SETTIMANA			III SETTIMANA	
	primavera/estate	autunno/inverno		primavera/estate	autunno/inverno		primavera/estate	autunno/inverno
	2024: 11-15 mar, 8-12 apr., 6-10 mag.	2023: 25-29 sett., 23-27 ott., 20-24 nov., 18-22 dic. 2024: 15-19 gen., 12-16 feb.		2024: 18-22 mar, 15-19 apr., 13-17 mag,.	2023: 2-6 ott., 30 ott 3 nov., 27 nov1 dic., 25 – 29 dic. 2024: 22-26 gen., 19-23 feb.		- 2024: 25-29 mar, 22-26 apr., 20-24 mag.	2023: 9-13 ott., 6-10 nov., 4-8 dic. 2024: 1 gen8 gen., 29 gen2 feb., 26 feb1 mar.
lunedì	pasta al pesto erbazzone* carote a filetto pane integrale frutta di stagione	pasta alla pizzaiola erbazzone* carote a filetto pane integrale frutta di stagione	lunedì	pasta al pomodoro e basilico crocchette di verdura* quinoa e lenticchie insalata mista pane integrale frutta di stagione	raviolini ricotta e spinaci al burro e parmigiano* parmigiano reggiano ½ porzione cappuccio/verza pane integrale frutta di stagione	lunedì	minestra di zucchine con riso frittata agli spinaci fagiolini lessati* pane integrale frutta di stagione	pasta all'arrabbiata frittata con zucca fagiolini lessati* pane integrale frutta di stagione
martedì	giornata gluten-free crema di piselli * con riso pollo arrosto pomodori gallette di mais banana equosolidale	vellutata di ceci con riso pollo al limone patate arrosto gallette di mais banana equosolidale	martedì	crema di legumi con riso pizza margherita insalata mista, pane frutta di stagione	crema di cannellini al rosmarino pizza margherita insalata mista, pane frutta di stagione	martedì	tagliatelle al ragù pinzimonio pane gelato*	lasagne pinzimonio pane frutta di stagione
mercoledì	pasta all'olio evo e parmigliano filetto di pesce gratinato agli aromi* Insalata pane frutta fresca di stagione	pasta alla zucca filetto di pesce gratinato agli aromi* carote a filetto pane frutta fresca di stagione	mercoledi	pasta al ragù vegetale bastoncini di merluzzo* al forno zucchine e carote lessate pane frutta fresca di stagione	pasta al ragù vegetale bastoncini di merluzzo* al forno finocchi pane frutta fresca di stagione	mercoledì	pasta al pomodoro* filetto di pesce* gratinato insalata pane frutta fresca di stagione	pasta al pomodoro crocchette di patate e formaggio* cappuccio pane frutta fresca di stagione
giovedì	minestrone alla genovese* con pasta bistecca alla svizzera purea di patate pane budino	minestra di verza con pasta bistecca alla svizzera insalata pane budino	giovedì	pasta con ragù parmigiano reggiano 1/2 razione pomodori pane yogurt	pasta con ragù hamburger di verdura* e legumi insalata mista pane yogurt	giovedì	pizza margherita petto di pollo al forno 1/2 razione Pomodori pane banana equosolidale	crema di legumi e riso cotoletta di pollo/ tacchino al forno finocchi crudi pane banana equosolidale
venerdì	pasta agli spinaci* bastoncini di pesce al forno* carote pane frutta di stagione	<u>p</u> asta al pomodoro bastoncini di pesce al forno* piselli con pomodoro pane frutta di stagione	venerdì	pastina in brodo vegetale hamburger di pesce* insalata pane frutta di stagione	pastina in brodo vegetale filetto di pesce gratinato insalata pane frutta di stagione	venerdì	pasta e fagioli cotoletta di pesce al forno* carote a filetto pane frutta di stagione	minestra di carote con pasta hamburger di pesce* broccoli al vapore pane frutta di stagione