
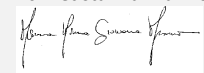


MENU SCOLASTICO		 <p>TABELLA DIETETICA STANDARD stagione Primavera/Estate : dal 12 Aprile al 27 Ottobre 2023 elaborata dai referenti comunali del Servizio Ristorazione - Vidimato Dietista Marina Messina pubblicata su https://www.comune.zibidosangiaco.mi.it/aree_tematiche/pubblica-istruzione/servizi-scolastici/mensa/</p>	SCUOLE: infanzia -primaria -secondaria
data 23.03.2023	pag. 1		APPLICATA A: tutti utenti senza richiesta dieta speciale o etico-religiosa
			Valutata da ATS in linea con i requisiti linee/guida ristorazione scolastica

	LUNEDI' INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA	MARTEDI' INFANZIA-PRIMARIA	MERCOLEDI' INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA	GIOVEDI' INFANZIA-PRIMARIA	VENERDI' INFANZIA-PRIMARIA
1° SETTIMANA	pasta al sugo vegetale* formaggio stagionato o semi-stagionato fagiolini	INFANZIA crema di zucchine e piselli con crostini arrosto di tacchino insalata mix (carote/insalata) PRIMARIA insalata mix (carote/insalata) pizza margherita-piselli stufati	risotto alla parmigiana bocconcini di pollo pomodori in insalata	pasta integrale rossa al tonno filetti impanati di platessa al limone insalata verde	orzo al pomodoro uova strapazzate con grana carote julienne
2° SETTIMANA	gnocchi al pomodoro e basilico Asiago DOP o formaggio km 0 insalata verde	pasta alle verdure merluzzo gratinato/anelli di calamaro zucchine	lasagne con ragù bianco (no pomodoro) insalata mista con carote gelato	risotto alla milanese cosce di pollo arrosto fagiolini in insalata INFANZIA sovracosce di pollo	pasta all'olio lenticchie in umido carote a rondelle
3° SETTIMANA	PRIMARIA E SECONDARIA (pasta spaghetti)- INFANZIA E NIDO (elicoidali) al pesto caprese (mozzarella e pomodoro)	INFANZIA Pinzimonio di verdure pizzamargherita - piselli stufati PRIMARIA Pinzimonio di verdure risotto con piselli bastoncini di pesce	PRIMARIA E SECONDARIA (pasta orecchiette) INFANZIA E NIDO (sedanini) al pomodoro fresco/basilico straccetti petto pollo al forno fagiolini all'olio fragole (per secondaria)	passato di verdura con cannellini e con crostini gateaux di patate insalata verde	insalata di riso tonno all'olio di oliva carote all'olio fragole (per primaria e infanzia)
4° SETTIMANA	riso al pomodoro torta pasqualina insalata mista	pasta all'olio Hamburger vegetali (al pomodoro) Carote all'olio	INFANZIA - PRIMARIA pasta pomodoro bastoncini - fagiolini SECONDARIA verdura fresca di stagione- pizza margherita - piselli stufati	crema di carote con lenticchie rosse/ lenticchie standard con crostini arrosto di lonza zucchine trifolate	pasta allo zafferano uova sode (PRIMARIA) uova strapazzate (INFANZIA E NIDO) pomodori in insalata

<p>NOTE VALIDE IN PERIODO DI EMERGENZA COVID: FORMAGGIO GRANA GRATTUGIATO: infanzia viene fornito a parte e gestito solo per chi può consumarlo; primaria-secondaria: aggiunto ai primi piatti solo per chi può consumarlo e per specifici primi piatti e/o secondi piatti</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Con lenticchie</u> <p>PANE: fornito a basso contenuto di sale; Infanzia: distribuito dal personale (no self-service); dopo il primo piatto. Primaria e secondaria : self service E' prevista la fornitura di pane integrale e ai 5 cereali almeno 1 v/settimana Le grammature/porzioni sono in linea con le indicazioni ATS Utilizzato sale iodato e olio E.V.O.</p> <p>PROCEDURE GESTIONE DISTRIBUZIONE PASTI: come da indicazioni ministeriali per il contesto in corso</p>	<p>SPUNTINO MATTINO Infanzia: frutta fresca a rotazione Primaria e secondaria : frutta fresca a rotazione Escluso: lunedì 1 settimana: panino con gocce di cioccolato o panino al latte o panino con olive (prodotto da forno fresco) giovedì 3 settimana: yogurt</p>	<p>MERENDA POMERIGGIO <u>per infanzia</u> Lun: Ace/succo di frutta in brick con crachers Mar: Yogurt alla frutta Mer:Frutta fresca Gio: succo ananas /succo di frutta in brick con grissini o biscotti Ven : paninetti con gocce di cioccolato o panino al latte(prodotto da forno fresco)</p> <p>Menù approvato Ec.Dietista Marina Messina – iscritta Albo TSRM N° 299</p> 
--	--	--

