

SCHEMA MENÙ A COLORI **MENÙ:** AUTUNNO/INVERNO

PRIMAVERA/ESTATE

DEL COMUNE DI Castelbelforte

PER LA SCUOLA/E ELEMENTARE

PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI Castelleto BORGO (Mantova) DITTA/GESTORE Sodexo Italia

Il menù settimanale prevede:**(NB: MODIFICARE INDICANDO QUANTO EFFETTIVAMENTE EROGATO)**

- ✓ L'acqua sempre disponibile
- ✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto
- ✓ Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura del pasto)
- ✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno
- ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana
- Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asclutte (altermando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...)
- ✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche:
- ✓ Pesce almeno 1 volta a settimana

Utilizzo della colorazione menù in base ai secondi piatti o piatti unici

- Carne bianca
- Carne rossa (bovina/suina)
- Pesce
- Formaggio
- Uova
- Legumi

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lun	Pasta con sugo pomodoro Frittata con spinaci* Finocchio gratinato al forno*/Frutta fresca	Carote crude Riso al rosmarino Filetto menuzzo* alla pizzaiola Frutta fresca	Insalata Pasta con piselli* Carote al forno Frutta fresca	PIATTO UNICO Carote crude Polenta Spezzatino pollo aromi Frutta fresca
Mar				
Mer	Insalata Pizza margherita Carote al forno* Frutta fresca	PIATTO UNICO Finocchio crudo Lasagne al ragu carne bovina Spinaci al tegame* Frutta fresca	Pasta con pomodoro ed olive Scaloppine pollo al limone Finocchio al forno Frutta fresca	Riso alla milanese* Cotoletta pesce* Spinaci* al tegame Frutta di stagione
Gio				
Ven				