

MENU' INVERNALE 2020-2021
CRIC816008 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0003836 - 05/11/2020 - C27 - Alunni - E

PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA E NIDO DELLA PROVINCIA DI CREMONA
 PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI GUSSOLA - DITTA/GESTORE COOP.SANTA LUCIA

Il menù settimanale dovrà prevedere:		1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
<p>✓ L'acqua sempre disponibile</p> <p>✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto</p> <p>✓ Verdure crude secondo stagionalità servite in apertura del pasto</p> <p>✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno</p> <p>✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 4 tipologie diverse la settimana</p> <p>✓ Il Primo scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...)</p> <p>✓ Il Secondo scelto tra differenti matrici proteiche: A) pollo B) manzo o maiale C) pesce D)uova E) formaggio F) legumi</p> <p>✓ Pesce almeno 1 volta a settimana</p> <p>✓ Menu senza proteine animali: almeno una volta a settimana</p> <p>✓ Il Piatto unico è una proposta alternativa a un menù che prevede primo e secondo</p> <p align="center"><u>Utilizzo della colorazione menù</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sfondo giallo: piatti a base di pollo • Sfondo rosso: piatti con carne rossa bovina/suina • Scritte in blu: piatti con pesce. • Scritte verdi: piatti con formaggio • Sfondo giallo oro: piatti a base d'uova • Sfondo verde: piatti vegetariani • Sfondo turchese: piatti vegetariani senza latte e uova • Piatti unici: indicare "PIATTI UNICI" inseriti nei singoli riquadri di matrice <p>Contrassegnare con questo simbolo  le preparazioni che utilizzano prodotti gelo</p>		23/11/2020-27/11/2020 14/12/2020-18/12/2020 11/01/2021-15/01/2021 08/02/2021-12/02/2021 08/03/2021-12/03/2021	02/11/2020-06/11/2020 09/12/2019-13/12/2020 21/12/2020-25/12/2020 18/01/2021-22/01/2021 15/02/2021-19/02/2021 15/03/2021-19/03/2021	09/11/2020-13/11/2020 01/12/2020-05/12/2020 28/12/2020-01/01/2021- 25/01/2021 29/01/2021- 22/02/2021 26/02/2021- 22/03/2021 26/03/2021	16/11/2020-20/11/2020 07/12/2020-11/12/2020 04/01/2021-08/01/2021 01/02/2021-05/02/2021 01/03/2021-05/03/2021
	Lun.	PASTA INTEGRALE POMODORO E OLIVE/NIDO PASTA SEMOLA SOVRACOSCE DI POLLO *CAROTE COTTE FRUTTA	RISO OLIO E GRANA PLATESSA PANATA CAROTE CRUDE FRUTTA	RISO AL RAGU' DI VERDURE COTOLETTA DI POLLO INSALATA INVERNALE FRUTTA	GNOCCHI AL POMODORO SCALOPPINE DI POLLO *ERBETTE FRUTTA
	Mar.	RISO AL ROSMARINO COTOLETTA DI PESCE* INSALATA INVERNALE FRUTTA	PASTA ALLE *VERDURE SFORMATINO CON MOZZARELLA ZUCCHINE AL FORNO FRUTTA	*ZUCCHINE INSALATA MISTA INVERNALE *PIZZA FRUTTA PIATTO UNICO	PASTA INTEGRALE AL PESTO/NIDO NO INTEGRALE *POLPETTE DI BOVINO INSALATA INVERNALE FRUTTA
	Mer.	MINESTRA DI LEGUMI CON MIGLIO POLPETTE RICOTTA E SPINACI/SFORMATO INSALATA INVERNALE FRUTTA	MINESTRA DI LEGUMI* CON ORZO SPEZZATINO DI POLLO AGLI AROMI INSALATA INVERNALE FRUTTA	MINISTRONE DI *VERDURE CON FARRO INSALATA INVERNALE FRUTTA	PASSATO DI CECI CON CROSTINI FRITTATA CON *ZUCCHIE INSALATA INVERNALE FRUTTA
	Gio.	PASTA POMODORO E ORIGANO *POLPETTE DI BOVINO AL SUGO FAGIOLINI FRUTTA	INSALATA INVERNALE ERBETTE* AL FORNO LASAGNE ALLA BOLOGNESE FRUTTA PIATTO UNICO	PASTA OLIO E GRANA POLPETTE DI CECI INSALATA INVERNALE *FINOCCHI COTTI FRUTTA	INSALATA INVERNALE *FAGIOLINI LASAGNE RICOTTA E *SPINACI FRUTTA PIATTO UNICO
Ven.	*FINOCCHI COTTI CAROTE CRUDE *PIZZA FRUTTA PIATTO UNICO	GNOCCHI AL POMODORO FRITTATA INSALATA INVERNALE FRUTTA	PASTA AL POMODORO *COTOLETTA DI PESCE INSALATA INVERNALE FRUTTA	RISO AL POMODORO *PESCE GRATINATO INSALATA INVERNALE FRUTTA	