

MENU' ESTIVO 2024				COMUNE DI OSTIGLIA				NIDO			
Prodoto presso il centro cottura della scuola d'infanzia in via Bonazzi 20											
DITTA/GESTORE COOPERATIVA SPERANZA											
		SETTIMANA 1		SETTIMANA 2		SETTIMANA 3		SETTIMANA 4		SETTIMANA 5	
Il menù settimanale dovrà prevedere :		08/04; 13/05; 17/06		15/04; 20/05; 24/06		22/04; 27/05;		29/04; 03/06;		06/05; 10/06;	
*L'acqua sempre disponibile	LUN	Passato di verdure	passato di verdure	Insalata di pomodori	Pinzimonio di verdure estive	Pasta al pomodoro fresco, basilico e origano Hamburger di carne bovina Insalata mille colori Frutta fresca di stagione		Pasta al pomodoro fresco, basilico e origano Hamburger di carne bovina Insalata mille colori Frutta fresca di stagione			
* Pane di semola di grano duro a basso		Crocchette di pesce*	Pizza* margherita	Pasta al pesto alla genovese	Pasta piccola al pomodoro						
		Patate al prezzemolo	insalata verde	Coscette pollo*	Hamburger di verdure						
* Verdure crude secondo stagionalità servite in apertura del pasto		Insalata mille colori	PIATTO UNICO	Carote* al tegame	Verdure gratinate* al forno						
* Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione						
* Frutta fresca di stagione, almeno 4 tipologie diverse la settimana	MAR	Passato di verdure	insalata mille colori	Passato di verdure	Riso all'Olio Evo	Riso all'Olio Evo Petto di pollo alla pizzaiola Insalata verde Frutta fresca di stagione		Passato di verdure Pizza* margherita Zucchine trifolate* PIATTO UNICO Frutta fresca di stagione			
* Il Primo scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte		Risotto alla pilota	Pasta_ con sugo di pomodoro	Crocchette di pesce*	Petto di pollo alla pizzaiola						
		Melanzane con pomodorini e prezzemolo	Filetto di merluzzo* agli aromi	Patate al prezzemolo	Insalata verde						
* Il Secondo scelto tra differenti matrici proteiche: A) pollo B) manzo o maiale C) pesce D)uova E) formaggio F) legumi		PIATTO UNICO	Carote* al tegame	Insalata mille colori							
		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione						
* Pesce almeno 1 volta a settimana	MER	Insalata verde	Carote julienne	Insalata verde	Insalata mille colori	Insalata mille colori Pasta al sugo di pomodoro e olive Filetti di merluzzo al forno Fagiolini* in umido Frutta fresca di stagione		Minestrina in brodo vegetale con pastina Coscette di pollo* al forno Patate* al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione			
* Menu senza proteine animali: almeno una volta a settimana		Pasta con pomodoro fresco e basilico	Riso al rosmarino	Riso al pomodoro	Pasta al sugo di pomodoro e olive						
		Crocchette di pesce*	Polpette di legumi	Uova strapazzate al forno	Filetti di merluzzo al forno						
Utilizzo della colorazione menù in base		Fagiolini*al vapore	Patate al prezzemolo	Verdure gratinate al forno*	Fagiolini* in umido						
		Frutta fresca d stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione						
• Carne bianca	GIO	Zuppa di verdure** con pastina	Insalata mille colori	Insalata mille colori	Risotto alla lattuga	Risotto alla lattuga Caprese Zucchine** croccanti alle Erbe aromatiche Frutta fresca di stagione		Insalata di pomodori Riso_ con piselli* Verdure*gratinate PIATTO UNICO Frutta fresca di stagione			
• Carne rossa (bovina/suina)		Cotoletta di petto di pollo*	Pasta all’ olio EVO	Minestra di fagioli con pastina	Caprese						
• Pesce		Insalata di pomodori	Frittata al forno	Melanzane con pomodori e prezzemolo	Zucchine** croccanti alle Erbe aromatiche						
• Formaggio			Verdure* gratinate al forno	PIATTO UNICO							
• Uova		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione						
• Legumi	VEN	Insalata mille colori	Minestrone di verdura**con pastina	Pasta piccola	Insalata verde	Insalata verde Minestra di Orzo Polpetta di legumi Carote* al tegame Frutta fresca di stagione		Minestra di verdura con farro Filetti di platessa**alla provenzale Insalata carote e fagiolini* Frutta fresca di stagione			
CONTRASSEGNARE CON *		Orzo con pesto alla genovese	Spezzatino di pollo	con ragù di verdure	Minestra di Orzo						
LE PREPARAZIONI CHE UTILIZZANO PRODOTTI GELO		Hamburger di ceci	Patate* al prezzemolo	Crocchette di pesce*	Polpetta di legumi						
Torta 1 volta al mese (ultima		Verdure* gratinate al forno	Insalata di pomodori	Carote al tegame*	Carote* al tegame						
		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione						
		Le ricette dei piatti in menù sono presi dal ricettario ATS									
Rev. Al 26/02/2024		https://www.ats-valpadana.it/documents/1654672/58859711/Ricettario.pdf/613a1359-0e97-b411-b9e5-89861aad5a5e									