EURO RISTORAZIONE

Menù autunnale

Città di Somma Lombardo

SERVIZIO DI RISTORAZIONE - COMUNE DI SOMMA LOMBARDO

MENU' PRIVO DI CARNE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° SETTIMANA	Pasta all'olio e parmigiano	Pasta al pomodoro	Pasta e fagioli	Ravioli di magro olio e salvia	Riso al pomodoro
	Frittata con zucchine *	Hamburger di soia		Bocconcini di mozzarella	Merluzzo gratinato *
	Insalata verde e carote julienne	Cavolo cappuccio julienne	Fagiolini all'olio *	Erbette aromatizzate *	Broccoli* e dodolata carote gratinati
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane a basso tenore di sodio	Pane integrale	Pane a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
2° SETTIMANA	Pasta al pesto	Polenta	Pizza margherita	Passato di verdura* con orzo	Riso alla parmigiana
	Lenticchie in umido	Bastoncini di tofu aromatizzati	1/2 pz formaggio	Bastoncini di merluzzo *	Uova sode
	Fagiolini all'olio *	Carote aromatizzate *	Insalata mista	Patate al forno *	Finocchi gratinati *
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane a basso tenore di sodio	Pane integrale	Grissini	Pane a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
3° SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro	Minestra di riso e prezzemolo *	Riso allo zafferano	Pasta al ragù di verdure	Pasta al tonno
	Lenticchie in umido	Cotoletta di soia	Merluzzo gratinato *	Formaggio spalmabile	1/2 pz uova strapazzate
	Insalata mista	Fagiolini* all'olio	Broccoli*e cavolfiori* all'olio	Carote aromatizzate *	Spinaci* al parmigiano
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane a basso tenore di sodio	Pane integrale	Pane a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
4° SETTIMANA	Pasta al pesto	Chicche al pomodoro	Pizza margherita	Vellutata di verdure* con pastina	Pasta alla crema di broccoli
	Uova sode	Lenticchie in umido	1/2 pz latteria	Cotoletta di soia	Platessa*/passera* panata
	Insalata e mais	Carote stufate *	Insalata mista	Patate* sabbiose (con pangrattato)	Insalata mista
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane a basso tenore di sodio	Pane integrale	Pane a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio	Pane a basso tenore di sodio
Merenda post asilo	**Frutta fresca**	**Yogurt**	**Fette biscottate con marmellata**	**Frutta fresca**	**Focaccia**

Il menù scolastico è elaborato nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) e prevede l'impiego di materie prime selezionate, con precise percentuali di prodotti biologici e certificati. Le scelte alimentari garantiscono sicurezza, valore nutrizionale e attenzione all'ambiente, favorendo filiere controllate e una pesca sostenibile

Frutta:almeno 50% biologici,arancia,mandarancoi, mela,banana,melone,kiwi BIO
Verdura:carote,finocchi freschi,minestrone gelo,pomodori,fagiolini gelo ,bieta surgelata,erbetta surgelata,cipolle,insalata verde,zucca 100%BIO
Uova e derivati: 100% biologici
Latte e yogurt: 100% biologici
Formaggi: almeno 30% biologici,mozzarella,spalambile ,ricotta,asiago 100%BIO
Olio extravergine di oliva: almeno 40% biologico
Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno 33% biologici
Carne bovina: categoria A e E ,preferibilmente ITA,50%BIO,carne per hamburger 100% BIO
Carne suina: provenienza ITA
Carne avicola: almeno 20% biologica,cosce di pollo,spezzatino 100%BIO
Prodotti ittici: pescati esclusivamente nelle zone FAO 27 e 37, da specie non a rischio

Menù in vigore dal 09/11/2026

Le grammature sono in linea con le Linee Guida dell'ATS di riferimento e si differenziano per fasce di età.
Il pane somministrato è sempre a ridotto contenuto di sale (1,7 % di sale sul totale della farina) .
Le proposte di frutta fresca sono calendarizzate garantendo almeno n.3 tipologie di frutta nella settimana.
In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente olio EVO.

Prodotto gelo *