

MENÙ: AUTUNNO/INVERNO PRIMAVERA/ESTATE

DEL COMUNE DI GOITO

PER LA SCUOLA / INFANZIE E PRIMARIE

PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI GOITO

DITTA/GESTORE DUSSMANN SERVICE SRL

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 asciutte (alternando 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

Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata

Contrassegnare con questo simbolo  le preparazioni che utilizzano prodotti gelo

Data _____

Firma 