Allegato 2

SCHEMA MENU A COLORI

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MENÙ:  AUTUNNO/INVERNO  PRIMAVERA/ESTATE DEL COMUNE DI**  **PER LA SCUOLA/E**  PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI DITTA/GESTORE | | | | | |
| **Il menu settimanale prevede:**   * 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:   ***Utilizzo della colorazione menu 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** simbolo neve 2 **le preparazioni che utilizzano prodotti gelo** |  | **1° settimana** | **2° settimana** | **3° settimana** | **4° settimana** |
| Lun |  |  |  |  |
| Mar |  |  |  |  |
| Mer |  |  |  |  |
| Gio |  |  |  |  |
| Ven |  |  |  |  |

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l’apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.*