

COMUNE DI CERANO – CC Casale Corte Cerro



In vigore dal 16 settembre 2024 con la 2° settimana e dal 17 marzo 2025 con la 1° settimana

Scuola dell'Infanzia - Scuola Primaria

Menù primavera - estate

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Verdure crude all'olio Pizza pomodoro e mozzarella ½ porz. formaggio (°)	Pasta al pesto (per infanzia) / Trofie al pesto (per primaria) Formaggio (°) Insalata di pomodori	Pasta al pomodoro Frittata Carote e piselli*	Pasta con pomodoro e olive Formaggio (°) Fagiolini*
Martedì	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di pollo Insalata di fagiolini* / all'olio	Gnocchetti sardi (per infanzia)/ Gnocchi (per primaria) al pomodoro Uova strapazzate Fagiolini* all'olio	Riso allo zafferano Bocconcini di tacchino Insalata di pomodori	Crema di verdure con farro* Coscette di pollo al forno Insalata mista
Mercoledì	pasta al burro e salvia Lenticchie in umido Insalata di pomodori	Riso alle verdure / al pomodoro Tortino/Polpette di legumi Carote julienne	Pasta integrale al pesto Formaggio Carote julienne	Verdure e legumi in umido* / all'olio / in insalata Lasagne con ragù di manzo*
Giovedì	Crema di zucchine con farro Frittata Patate e carote al forno	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Straccetti di pollo impanati al forno Insalata verde	Insalata con fagioli Pizza con pomodoro e mozzarella	Riso alla parmigiana Pesce (^) gratinato* Zucchine all'olio
Venerdì	Riso al pomodoro Pesce (^) impanato al forno* Insalata mista	Passato di verdure e legumi con ditalini integrali* Pesce (^) gratinato* Zucchine trifolate	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Pesce (^) agli aromi* Erbette saltate con olio*	Pasta allo zafferano Uova strapazzate Insalata di pomodori/verde

Il pranzo viene completato con **pane comune / integrale**. *il piatto può contenere una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine; come verdure potranno

essere utilizzate surgelate: biette, erbe, fagiolini, minestrone; come legumi potranno essere utilizzati surgelati: piselli.

Per le preparazioni e come condimento viene usato olio extravergine d'oliva e sale iodato. *In questa mensa viene servita acqua potabile trattata naturale.*



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
FINE PRANZO	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca

Durante il periodo della Quaresima, il mercoledì delle Ceneri e i venerdì non verrà servita carne; sarà inviata specifica comunicazione delle variazioni del menù in prossimità

Menù primavera – estate rev.0 del 12/06/2024

del periodo quaresimale.

Allegato al menù

Verdure per contorni, minestroni e primi piatti estivi: insalate, pomodori, zucchine, fagiolini, erbe, carote, peperoni, melanzane, sedano, ravanelli, ecc.

(°) Tipologie di formaggio: ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, Parmigiano Reggiano DOP, ecc.

(^) Tipologie di pesce: platessa, sogliola, palombo, nasello o merluzzo, cernia, pesce spada, ecc.

Le verdure inserite nel menù possono essere preparate e servite cotte o crude (es. carote all'olio evo/in insalata = carote all'olio evo oppure insalata di carote grattugiate crude).

In riferimento al Regolamento CE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.