

COMUNE DI CERANO
Menù autunno/inverno - Scuole dell'infanzia e primaria
 In vigore dal 21/10/2024 con la 1° settimana



NO FRUTTA A GUSCIO (mandorle, noci, noci del Brasile, noci di pecan, noci di acagiù, pistacchi, noci macadamia o del Queensland, anacardi, nocciole, pinoli). UTILIZZARE SOLO OLIO D'OLIVA O EXTRAVERGINE. SERVIRE PANE SENZA FRUTTA A GUSCIO E ARACHIDI (CHICCO DI RISO). °usare pangrattato senza frutta a guscio e arachidi (marca Sapor, Caterline). NO ARACHIDI.

Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di frutta a guscio, arachidi e derivati.

| | 1° settimana | 2° settimana | 3° settimana | 4° settimana |
|------------------|---|---|---|---|
| Lunedì | Fagiolini all'olio Pizza margherita senza glutine e lattosio (senza frutta a guscio) Joyens ½ porz. formaggio | Pasta (per infanzia) / Trofie <i>prodotto secco senza fr. a guscio</i> (per primaria) agli aromi Pesce impanato° Insalata mista | Pasta al pomodoro Uova strapazzate Fagiolini all'olio | Pasta al pomodoro Frittata con mozzarella Insalata verde |
| Martedì | Riso allo zafferano / verdure Coscette di pollo al forno (per infanzia: pollo senza ossa) Carote all'olio | Gnocchetti sardi (per infanzia) / Gnocchi senza fr. a guscio (per primaria) al pomodoro Burger vegetale° Carote | Polenta Tapelucco di bovino adulto Carote prezzemolate | Riso alla parmigiana Polpette di legumi° Finocchi all'olio / in insalata |
| Mercoledì | Pasta al burro e salvia Polpette di legumi° Finocchi julienne | Riso all'olio / burro e Parmigiano Reggiano DOP Bocconcini di tacchino° Fagiolini all'olio | Riso allo zafferano Formaggio Finocchi in insalata / all'olio | Lasagne con ragù di manzo ½ porz. formaggio Carote julienne |
| Giovedì | Passato di verdure con orzo Pesce gratinato° Patate al forno/all'olio | Pasta integrale al ragù di verdure Frittata Erbette all'olio | Verdure con legumi all'olio Pizza margherita senza glutine e lattosio (senza frutta a guscio) Joyens | Pasta agli aromi Arrosto di tacchino al forno Erbette all'olio |
| Venerdì | Pasta integrale al pomodoro Uova strapazzate Insalata mista | Passato di verdura con farro Formaggio Patate prezzemolate | Pasta al pomodoro Pesce gratinato° Insalata mista | Passato di verdure e cannellini con pastina Pesce impanato° Patate e fagiolini in insalata / all'olio |

Il pranzo viene completato con **PANE SENZA FRUTTA A GUSCIO E ARACHIDI (CHICCO DI RISO)**.

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

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

| | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---|----------------------------------|-----------------------|--------------------|----------------------------------|---------------|
| FINE PRANZO | Frutta fresca | Frutta fresca | Yogurt alla frutta | Frutta fresca | Frutta fresca |
| MERENDA POMERIDIANA (PER INFANZIA) | Pane Chicco di riso e marmellata | Mousse di frutta 100% | Frutta fresca | Pane Chicco di riso e marmellata | Frutta fresca |