COMUNE DI CERANO

Menù primavera/estate - Scuole dell'infanzia e primaria In vigore dal 15/09/2025 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	Verdure crude all'olio Pizza margherita senza glutine e lattosio (senza frutta a guscio) Joyens ½ porz. formaggio	Pasta <i>senza fr. a guscio</i> aromatizzata al basilico bio, 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 senza fr. a guscio (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 (per infanzia: pollo senza ossa) 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 aromatizzata al basilico 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 margherita senza glutine e lattosio (senza frutta a guscio) Joyens	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 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.

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
FINE PRANZO	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca
MERENDA POMERIDIANA (PER INFANZIA)	Pane senza fr. a guscio e arachidi chicco di riso e marmellata	Mousse di frutta 100%	Frutta fresca	Pane senza fr. a guscio e arachidi chicco di riso e marmellata	Frutta fresca