## **COMUNE DI CERANO**

## Menù autunno/inverno - Scuole dell'infanzia e primaria In vigore dal 27/10/2025 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
arrivo 4 3	Lunedì	Fagiolini all'olio Pizza margherita senza glutine e lattosio (senza frutta a guscio) Joyens ½ porz. formaggio	Pasta aromatizzata al basilico (per infanzia) / Trofie <i>prodotto secco senza fr. a guscio</i> e <i>arachidi</i> (per primaria) Pesce impanato° Insalata mista	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Carote e piselli	Pasta al pomodoro Frittata con mozzarella Insalata verde
no prot. n. 0010820 del 27-10-2025	Martedì	Riso allo zafferano / verdure Coscette di pollo al forno (per infanzia: pollo senza ossa) Carote all'olio	Gnocchetti sardi al pomodoro Burger vegetale° Carote	Polenta + Tapelucco di bovino adulto + Carote julienne/ Passato di verdure con pastina integrale + Tapelucco di bovino adulto + Patate al forno	Riso alla parmigiana Tortino 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 /cotti gratinati al forno°	½ porz. formaggio (°) Carote julienne Lasagne con ragù di manzo
	Giovedì	Passato di verdure con orzo Pesce gratinato con farina di mais /polpette di pesce° Patate al forno/all'olio	Pasta integrale alla crema di broccoli/ di verdure Frittata Erbette all'olio	Crema di verdure e legumi Pizza margherita senza glutine e lattosio (senza frutta a guscio) Joyens	Pasta agli aromi Arrosto di tacchino al forno Erbette all'olio
ne di Ceran	Venerdì	Pasta integrale al pomodoro Uova strapazzate/ Frittata/ Crocchette all'uovo°/Sformato d'uovo° Insalata mista	Passato di verdura con farro Formaggio Patate prezzemolate	Pasta al pomodoro Pesce gratinato° Insalata mista con cavolo cappuccio/Cavolo cappuccio in insalata	Passato di verdure con pastina Pesce impanato° Patate all'olio in insalata / al forno

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