

COMUNE DI CERANO
Menù autunno/inverno - Scuole dell'infanzia e primaria
 In vigore 27\10\2025 dal con la 1° settimana



NO GLUTINE. °NON UTILIZZARE FARINA/PANGRATTATO CONVENZIONALI NELLE PREPARAZIONI.
Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di glutine. COME LEGUMI SENZA GLUTINE SOLO PISELLI GELO.

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Fagiolini all'olio Pizza senza glutine con pomodoro e mozzarella ½ porz. formaggio	Pasta senza glutine agli aromi Pesce impanato° c/pangrattato senza glutine Insalata mista	Pasta senza glutine al pomodoro Uova strapazzate Carote	Pasta senza glutine al pomodoro Frittata con mozzarella Insalata verde
Martedì	Riso allo zafferano / verdure Coscette di pollo al forno Carote all'olio	Pasta senza glutine al pomodoro Burger vegetale° (con piselli senza glutine) Carote	Polenta senza glutine + Tapelucco di bovino adulto + Carote julienne/Passato di verdure con riso/con pasta senza glutine + Tapelucco di bovino adulto + Patate al forno	Riso alla parmigiana Tortino di piselli senza glutine° c/pangrattato senza glutine Finocchi all'olio / in insalata
Mercoledì	Ravioli di magro senza glutine al burro e salvia/Pasta senza glutine al burro e salvia Polpette di piselli senza glutine° c/pangrattato senza glutine Finocchi julienne	Riso all'olio/burro e Parmigiano Reggiano DOP Bocconcini di tacchino° Fagiolini all'olio	Riso allo zafferano Formaggio Finocchi all'olio / insalata/ cotti gratinati al forno°	½ porz. formaggio Carote julienne Lasagne senza glutine con ragù di manzo° (besciamella c/farina sz glutine)
Giovedì	Passato di verdure con riso Pesce gratinato con farina di mais senza glutine°/polpette di pesce° c/pangrattato senza glutine Patate al forno/all'olio	Pasta senza glutine alla crema di broccoli/di verdure Frittata Erbette all'olio	Crema di verdure e piselli senza glutine Pizza senza glutine con pomodoro e mozzarella	Pasta senza glutine agli aromi Arrosto di tacchino al forno° Erbette all'olio
Venerdì	Pasta senza glutine al pomodoro Uova strapazzate/ Frittata/ Crocchette all'uovo° c/pangrattato senza glutine /Sformato d'uovo° Insalata mista	Passato di verdura con pasta senza glutine/riso Formaggio Patate prezzemolate	Pasta senza glutine al pomodoro Pesce gratinato° c/pangrattato senza glutine Insalata mista con cavolo cappuccio/Cavolo cappuccio in insalata	Passato di verdure con riso/con pasta senza glutine Pesce impanato al forno° c/pangrattato senza glutine Patate all'olio in insalata / al forno

Il pranzo viene completato con **PANE SENZA GLUTINE.**
 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 senza glutine e marmellata	Mousse di frutta 100%	Frutta fresca	Pane senza glutine e marmellata	Frutta fresca