

COMUNE DI CERANO – CC Casale Corte Cerro



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 (°) Pane	Pasta al pesto (per infanzia) / Trofie al pesto (per primaria) Formaggio (°) Insalata verde Pane	Pasta integrale al pomodoro e crema di ceci Frittata Carote all'olio*/ in insalata Pane	Pasta integrale al pomodoro e olive Formaggio (°) Fagiolini* Pane integrale
Martedì	Pasta integrale al pomodoro Bovino adulto arrosto / Macinata di bovino Insalata di fagiolini* / all'olio Pane	Gnocchetti sardi (per infanzia) / Gnocchi (per primaria) al pomodoro Pesce (^) gratinato* Fagiolini* all'olio Pane	Riso allo zafferano Bocconcini di tacchino Insalata di pomodori Pane	Crema di verdure con farro* Coscette di pollo al forno (per infanzia: pollo senza ossa) Patate e verdure all'olio* Pane
Mercoledì	Pasta al burro e salvia Lenticchie all'olio / in umido Erbette all'olio*/Insalata di pomodori Pane integrale	Riso alle verdure / al pomodoro Straccetti di pollo gratinati al forno Carote julienne Pane integrale	Pasta al pesto Legumi all'olio / in umido Insalata mista Pane integrale	Verdure e legumi* in umido/ all'olio/ in insalata Pasta pasticciata Pane integrale
Giovedì	Crema di zucchine con farro Frittata Patate e carote al forno* Pane	Passato di verdure e legumi con ditalini integrali* Uova strapazzate Zucchine trifolate Pane	Verdure cotte all'olio* Pizza con pomodoro e mozzarella ½ porzione di formaggio (°) Pane	Riso alla parmigiana Pesce (^) agli aromi* Zucchine all'olio Pane
Venerdì	Riso al pomodoro Pesce (^) impanato al forno* Insalata mista Pane	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Tortino* / Polpette* di legumi Insalata di pomodori Pane	Pasta agli aromi Polpette di pesce* (^) Erbette saltate con olio* Pane	Pasta con crema allo zafferano Uova strapazzate Insalata verde Pane

*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
MERENDA POMERIDIANA (PER INFANZIA)	Pane integrale e marmellata	Mousse di frutta 100%	Frutta fresca	Pane e marmellata	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 del periodo quaresimale.

COMUNE DI CERANO – CC Casale Corte Cerro



Allegato al menù

Verdure per contorni, minestrone 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, nasello o merluzzo, cernia, 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).

Per gli utenti che necessitano di dieta speciale per motivi sanitari e/o etico-religiosi sono previsti specifici schemi personalizzati. Le modalità con cui far richiesta sono definite nelle procedure previste per l'iscrizione.