

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 ^{1A,7,8,10,11} ½ porz. formaggio (°) Pane ^{1A, 1B,1C,1D,1E,6,11}	Gnocchetti sardi ^{1A,7,10} (per infanzia) / Gnocchi ^{1A,3,6,7,10} (per primaria) al pomodoro Pesce (Λ) gratinato* ^{1A,2,4,6,10,14} Insalata verde Pane ^{1A, 1B,1C,1D,1E,6,11}	Pasta integrale al pomodoro e crema di ceci ^{1,6,7,10,11} Frittata ^{3,7} Carote all'olio*/ in insalata Pane ^{1A, 1B,1C,1D,1E,6,11}	Pasta integrale al pomodoro e olive ^{1A,7,10} Formaggio (°) Fagiolini* Pane integrale ^{1A, 1B,1C,1D,1E,6,11}
Martedì	Pasta integrale al pomodoro ^{1A,7,10} Bovino adulto arrosto / Macinata di bovino Insalata di fagiolini* ⁹ / all'olio ⁹ Pane	Pasta al pesto ^{1A,3,7,8,10} (per infanzia) / Trofie al pesto ^{1A,3,6,7,8C,10,13} (per primaria) Formaggio ⁷ (°) Fagiolini* all'olio Pane	Riso allo zafferano ⁷ Legumi all'olio ^{1,6,10,11} / in umido ^{1,6,10,11} Insalata di pomodori Pane	Crema di verdure con farro* ^{1E,6,9,10,11} Lonza al forno Patate e verdure all'olio* ⁹ Pane
Mercoledì	Pasta al burro e salvia ^{1A,7,10} Lenticchie all'olio ^{1,6,10,11} / in umido ^{1,6,10,11} Erbette all'olio* ⁹ /Insalata di pomodori Pane integrale ^{1A, 1B,1C,1D,1E,6,11}	Riso alle verdure ⁷ / al pomodoro ⁷ Straccetti di pollo gratinati al forno ^{1A,6,10} Carote julienne Pane integrale ^{1A, 1B,1C,1D,1E,6,11}	Pasta al pesto ^{1A,3,7,8,10} Bocconcini di tacchino Insalata mista Pane integrale ^{1A, 1B,1C,1D,1E,6,11}	Verdure e legumi* in umido ^{1,6,10,11} / all'olio ^{1,6,10,11} / in insalata ^{1,6,10,11} Pasta pasticciata ^{1A,6,7,9,10,13} / Lasagne con ragu di manzo* ^{1A,3,6,7,9,10,13} Pane integrale ^{1A, 1B,1C,1D,1E,6,11}
Giovedì	Crema di zucchini con farro ^{1E,6,7,10,11} Frittata ^{3,7} Patate e carote al forno* Pane ^{1A, 1B,1C,1D,1E,6,11}	Passato di verdure e legumi con ditalini integrali* ^{1,6,9,10,11} Uova strapazzate ^{3,7} Zucchini trifolate Pane ^{1A, 1B,1C,1D,1E,6,11}	Verdure cotte all'olio* ⁹ Pizza con pomodoro e mozzarella ^{1A,7,8,10,11} ½ porzione di formaggio ⁷ (°) Pane ^{1A, 1B,1C,1D,1E,6,11}	Riso alla parmigiana ⁷ Pesce (Λ) agli aromi* ^{2,4,14} /al pomodoro* ^{2,4,14} /al forno* ^{2,4,14} Zucchini all'olio Pane ^{1A, 1B,1C,1D,1E,6,11}
Venerdì	Riso al pomodoro ⁷ Pesce (Λ) impanato al forno* ^{1A,2,3,4,6,7,10,14} Insalata mista Pane ^{1A, 1B,1C,1D,1E,6,11}	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP ^{1A,7,10} Tortino* ^{1,3,6,7,10,11} / Polpette* ^{1,3,6,7,10,11} di legumi Insalata di pomodori Pane ^{1A, 1B,1C,1D,1E,6,11}	Pasta agli aromi ^{1A,7,10} Polpette di pesce* ^{1A,2,4,6,10,14} (Λ) Erbette saltate con olio* ⁹ Pane ^{1A, 1B,1C,1D,1E,6,11}	Pasta con crema allo zafferano ^{1A,6,7,10,13} Uova strapazzate ^{3,7} Insalata verde Pane ^{1A, 1B,1C,1D,1E,6,11}

*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 ⁷	Frutta fresca	Frutta fresca
MERENDA POMERIDIANA (PER INFANZIA)	Pane integrale ^{1A, 1B,1C,1D,1E,6,11} e marmellata	Mousse di frutta 100%	Frutta fresca	Pane ^{1A, 1B,1C,1D,1E,6,11} e marmellata	Frutta fresca

COMUNE DI CERANO – CC Casale Corte Cerro



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.

I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: 1A grano, 1B segale, 1C orzo, 1D avena, 1E farro, 1F kamut o i loro derivati. 2) crostacei e prodotti a base di crostacei. 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce. 5) arachidi e prodotti a base di arachidi. 6) soia e prodotti a base di soia. 7) latte e prodotti a base di latte. 8) frutta a guscio: 8A mandorle, 8B nocciole, 8C noci, 8D noci di acagiù, 8E noci di pecan, 8F noci del Brasile, 8G pistacchi, 8H noci macadamia, 8I noci del Queensland e derivati. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape e prodotti a base di senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini e prodotti a base di lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

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^{2,4,14}, sogliola⁴, palombo⁴, nasello⁴ o merluzzo⁴, cernia⁴, pesce spada⁴, 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.
