

MENU INVERNALE

Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado in vigore da 08/01/20

Approvato da Tecnologo Alimentare incaricato dal Comune di Cernusco s/N, Commissione Mensa e Elior Ristorazione

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Gnocchi di patate al pomodoro Mozzarella Finocchi in insalata Pane integrale	Risotto alla parmigiana ¹ Polpette di lonza e tacchino alla pizzaiola Spinaci stufati Pane Pizza: primaria Manzoni	Pasta agli aromi ¹ Fagioli all'uccelletto e carote Barretta di cioccolato Pane Pizza: secondaria Moro	Crema di verdura con farro Cosce di pollo arrosto (scaloppina scuola infanzia) Fagiolini all'olio Pane	Pasta al pesto artigianale ⁴ Merluzzo impanato Insalata verde Pane
2a settimana	Tagliatelle al ragù di manzo (maccheroncini scuola infanzia) Insalata verde e mais Spremuta d'arancia Pane integrale Torta artigianale ⁴ comple-mese infanzia Buonarroti	Finocchi in pinzimonio Purè di patate Platessa impanata Pane Pizza: primaria Don Milani	Risotto allo zafferano Hamburger di soia con ketchup artigianale ⁴ Fagiolini all'olio Pane Torta artigianale ⁴ comple-mese primaria Mosé Bianchi	Crema di verdure con pastina Cotoletta di tacchino Carote julienne Pane Torta artigianale ⁴ comple-mese infanzia Dante e Lazzati	Riso e prezzemolo in brodo Frittata con patate Broccoletti al vapore Pane Pizza: infanzia Dante e Lazzati
3a settimana	Gnocchetti sardi al pesto artigianale ⁴ Robiola Erbette al forno Pane integrale Torta artigianale ⁴ comple-mese primaria Martini	Sgombro in olio di oliva ³ Fagiolini e patate Riso al pomodoro Pane Pizza: infanzia Buonarroti e Don Milani Torta artigianale ⁴ comple-mese primaria Manzoni	Bruscitt di vitellone con verdure e polenta Pane Torta artigianale ⁴ comple-mese infanzia Don Milani	Passato di verdura con orzo Coscia di pollo al forno (Scaloppina per infanzia) Cavolfiori all'olio Pane	Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido (hamburger di lenticchie scuola infanzia) Budino Pane
4a settimana	Ravioli di magro burro e salvia ¹ Bocconcino di parmigiano ² Finocchi gratinati Pane Torta artigianale ⁴ comple-mese primaria don Milani	Insalata verde, mais e olive Lasagne alla Bolognese	Crema di patate e zucca Spiedini di tacchino (scaloppina scuola infanzia) Carote julienne Pane Pizza: primaria Mosé Bianchi	Riso all'olio extra vergine ¹ Uovo sodo (frittata scuola infanzia) Cavolfiori al forno Pane Pizza: secondaria Moro	Pasta integrale al pomodoro e basilico Halibut impanato Erbette all'olio Pane Pizza: primaria Martini

A metà mattina verrà somministrata la frutta (in alternativa verrà sostituita da yogurt o crackers). Una volta al mese, la merenda della mattina sarà sostituita con la torta artigianale ed i bambini potranno festeggiare il compleanno.

1: con formaggio grattugiato (patologie escluse).

2: Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto.

3: Inversione primo e secondo piatto al fine di promuovere il consumo del pesce e delle verdure (scuole infanzia escluse).

4: I prodotti artigianali sono prodotti dai cuochi all'interno della cucina.

Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva biologico



QUALITA' DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU': La carne avicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. La platessa e il merluzzo sono MSC (a pesca sostenibile). Il Provolone, il Montasio, l'Asiago, il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano, sono DOP. **PRODOTTI BIOLOGICI**: gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelati, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta, legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva. "Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista della presente Società".

