

MENU PRIMAVERILE

ANNO SCOLASTICO 20-21 - Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado

in vigore dal 12/04/21 Approvato da TECNOLOGA ALIMENTARE COMUNE DI CERNUSCO S/N, COMMISSIONE MENSA e ELIOR RISTORAZIONE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
la settimana	Insalata di lattuga e pomodori Tagliatelle al ragù Pane integrale Torta artigianale comple-mese: infanzia Buonarroti e don Milani	Risotto al pomodoro Uovo sodo/frittata Carote julienne Pane	Pasta con ragù di lenticchie Bocconcino di Parmigiano Zucchine julienne mais e olive Pane Pizza Margherita: secondaria Moro e Cdd Torta artigianale comple-mese: primaria Mosè Bianchi + Enjoy	Pasta al pesto artigianale Cosce di pollo al forno (Scaloppina scuole infanzia) Peperoni e Carote julienne Pane	Risotto rosa con gamberetti Filetto di merluzzo impanato Insalata Pane
2a settimana	Pasta con crema di zucchine Bocconcini di mozzarella alla caprese con pomodori e origano Pane integrale Torta artigianale comple-mese: primaria Don Milani	Risotto con crema di peperoni Spiedini di tacchino (Scaloppina scuole infanzia) Fagiolini all'olio Pane Pizza Margherita: primaria Manzoni	Passato di fagioli e ortaggi con farro Patate al forno Gelato Pane	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di pollo Carote julienne Pane Pizza Margherita: primaria Don Milani	Riso all'olio e grana Sgombro con patate, pomodori e olive (Halibut con pomodoro e patate scuole infanzia) Pane Pizza Margherita: infanzia Dante e Lazzati
3a settimana	Bucatini all'americana (pasta corta per scuola infanzia) Formaggio Primosale Carciofi e patate al forno Pane integrale	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido con carote Pane Torta artigianale comple-mese: primaria Manzoni + Cdd	Pasta integrale alla mediterranea con melanzane e peperoni Platessa impanata Fagiolini e mais Pane Pizza Margherita: primaria Mosé Bianchi e Cdd Torta artigianale comple-mese: infanzia Dante e Lazzati	Crema di carote con crostini Bocconcini di pollo impanati Insalata con zucchine julienne Pane Pizza Margherita: infanzia Buonarroti-Don Milani	Pasta al pesto artigianale Frittata di patate Pomodori Pane
4a settimana	Pasta al pomodoro Grana Padano Insalata mista Pane integrale Torta artigianale comple-mese primaria Martini	Insalata di Pomodori Lasagne al ragù di manzo Pane	Crema di cannellini e ortaggi con orzo (Secondarie Lasagne al ragù di manzo) Fagiolini, patate e olive Gelato Pane	Risotto alle zucchine Scaloppina di tacchino alla pizzaiola Insalata verde e rossa Pane Pizza Margherita: primaria Martini, secondaria Moro e Enjoy	Pasta agli aromi Filetto di merluzzo impanato Carote julienne Pane

A metà mattina verrà servita come merenda la frutta. Una volta alla settimana la frutta verrà sostituita da yogurt o crackers o biscotti monoporzione. Una volta al mese verranno date le torte a metà mattina per festeggiare i compleanni. * 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.

*Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato nei primi piatti, quando riportato in menù. 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. Prodotti gelo presenti in menù: il merluzzo, la platessa, l'halibut e la sfoglia della lasagna (alcune verdure potrebbero essere gelo) **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, erbette surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta, legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extra vergine 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