

# 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'  | VENEDI'  |
|--------------|--|--|---|---|--|
| 1a settimana | <p>Insalata di lattuga e pomodori<br/>Tagliatelle al ragù<br/>Pane integrale</p> <p>Torta artigianale comple-mese:<br/>infanzia Buonarroti e don<br/>Milani</p>                          | <p>Risotto al pomodoro<br/>Uovo sodo/frittata<br/>Carote julienne<br/>Pane</p>   | <p>Pasta con ragù di lenticchie<br/>Bocconcino di Parmigiano<br/>Zucchine julienne mais e olive<br/>Pane</p> <p>Pizza Margherita: secondaria Moro e<br/>Cdd</p> <p>Torta artigianale comple-mese:<br/>primaria Mosè Bianchi + Enjoy</p>               | <p>Pasta al pesto artigianale<br/>Cosce di pollo al forno<br/>(Scaloppina scuole infanzia)<br/>Peperoni e Carote julienne<br/>Pane</p>  | <p>Risotto rosa con gamberetti<br/>Filetto di merluzzo impanato<br/>Insalata<br/>Pane</p>  |
| 2a settimana | <p>Pasta con crema di zucchine<br/>Bocconcini di mozzarella alla<br/>caprese con pomodori e origano<br/>Pane integrale</p> <p>Torta artigianale comple-mese:<br/>primaria Don Milani</p> | <p>Risotto con crema di peperoni<br/>Spiedini di tacchino<br/>(Scaloppina scuole infanzia)<br/>Fagiolini all'olio<br/>Pane</p> <p>Pizza Margherita: primaria<br/>Manzoni</p> | <p>Passato di fagioli e ortaggi<br/>con farro<br/>Patate al forno<br/>Gelato<br/>Pane</p>   | <p>Pasta integrale al pomodoro<br/>Cotoletta di pollo<br/>Carote julienne<br/>Pane</p> <p>Pizza Margherita: primaria Don<br/>Milani</p>   | <p>Riso all'olio e grana<br/>Sgombro con patate, pomodori<br/>e olive<br/>(Halibut con pomodoro e patate<br/>scuole infanzia)<br/>Pane</p> <p>Pizza Margherita: infanzia<br/>Dante e Lazzati</p> |
| 3a settimana | <p>Bucatini all'amatriciana<br/>(pasta corta per scuola<br/>infanzia)<br/>Formaggio Primosale<br/>Carciofi e patate al forno<br/>Pane integrale</p>                                      | <p>Risotto allo zafferano<br/>Lenticchie in umido con carote<br/>Pane</p> <p>Torta artigianale comple-mese:<br/>primaria Manzoni + Cdd</p>                                   | <p>Pasta integrale alla mediterranea con<br/>melanzane e peperoni<br/>Platessa impanata<br/>Fagiolini e mais<br/>Pane</p> <p>Pizza Margherita: primaria Mosè<br/>Bianchi e Cdd</p> <p>Torta artigianale comple-mese:<br/>infanzia Dante e Lazzati</p> | <p>Crema di carote con crostini<br/>Bocconcini di pollo impanati<br/>Insalata con zucchine julienne<br/>Pane</p> <p>Pizza Margherita: infanzia<br/>Buonarroti-Don Milani</p>              | <p>Pasta al pesto artigianale<br/>Frittata di patate<br/>Pomodori<br/>Pane</p>   |
| 4a settimana | <p>Pasta al pomodoro<br/>Grana Padano<br/>Insalata mista<br/>Pane integrale</p> <p>Torta artigianale comple-mese<br/>primaria Martini</p>  | <p>Insalata di Pomodori<br/>Lasagne al ragù di manzo<br/>Pane</p>  | <p>Crema di cannellini e ortaggi con orzo<br/>(Secondarie Lasagne al ragù di<br/>manzo)<br/>Fagiolini, patate e olive<br/>Gelato<br/>Pane</p>   | <p>Risotto alle zucchine<br/>Scaloppina di tacchino alla<br/>pizzaiola<br/>Insalata verde e rossa<br/>Pane</p> <p>Pizza Margherita: primaria<br/>Martini, secondaria Moro e<br/>Enjoy</p> | <p>Pasta agli aromi<br/>Filetto di merluzzo impanato<br/>Carote julienne<br/>Pane</p>  |

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, 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**