

MENU INVERNALE

ANNO SCOLASTICO 2020/2021- Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado

in vigore da 14/12/20 - Approvato dal COMUNE di CERNUSCO S/N e TECNOLOGO ALIMENTARE, COMMISSIONE MENSA e ELIOR RISTORAZIONE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Gnocchi di patate al pomodoro Grana Padano Finocchi in insalata Pane integrale Torta artigianale comple-mese infanzia Buonarroti	Risotto alla parmigiana Arrosto di lonza Spinaci stufati Pane Pizza Margherita: primaria Manzoni	Crema di legumi e ortaggi con orzo Carote julienne Barretta di cioccolato Pane Pizza Margherita: secondaria Moro	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo arrosto (Scaloppina di pollo per scuole infanzia) Fagiolini all'olio Pane	Pasta al pesto Merluzzo impanato Insalata verde Pane
2a settimana	Pasta al ragù Spinaci gratinati Pane integrale Torta artigianale comple-mese infanzia Don Milani	Pasta al pesto di broccoletti Platessa impanata Finocchi in pinzimonio Pane	Crema di legumi e ortaggi con farro Patate al forno Barretta di cioccolato Pane	Pasta al pomodoro Scaloppina di tacchino Carote julienne Pane Pizza Margherita: primaria Mosé Bianchi	Riso olio e grana Frittata con patate Fagiolini all'olio Pane Pizza Margherita: primaria Don Milani
3a settimana	Gnocchetti sardi al pesto Asiago Dop Erbette stufate Pane integrale Torta artigianale comple-mese primaria don Milani	Risotto al pomodoro Filetti di sgombro in olio d'oliva Fagiolini e patate Pane Pizza Margherita: infanzia Buonarroti- Don Milani Torta artigianale comple-mese primaria Manzoni	Polenta Bruscitt di vitellone con verdure (Pasta olio e grana e Bruscitt di vitellone con verdure per scuole infanzia) Pane Torta artigianale comple-mese primaria Mosé Bianchi	Passato di verdura con orzo Coscia di pollo al forno (Scaloppina di pollo per scuole infanzia) Finocchi in insalata Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato Insalata Pane
4a settimana	Ravioli di magro olio e salvia *Bocconcino di mozzarella Finocchi gratinati Pane integrale Torta artigianale comple-mese primaria Martini	Riso al grana Lenticchie in umido con carote (Crema di legumi con orzo e carote al vapore per scuole infanzia) Barretta di cioccolato Pane	Pasta alla crema di zucchine Cotoletta di tacchino Insalata verde mais e olive Pane Torta artigianale comple-mese infanzia Dante e Lazzati	Risotto alla crema di zucca Frittata con patate Fagiolini all'olio Pane Pizza Margherita: primaria Martini- secondaria Moro-infanzia Dante e Lazzati	Pasta al pomodoro e basilico Platessa impanata Erbette stufate 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.

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 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".