

MENU ESTIVO

MENU CAMPI ESTIVI COMUNALI ANNO SCOLASTICO 2020/2021

in vigore dal 14/06/2021 al 05/09/21 - Approvato da TECNOLOGO ALIMENTARE INCARICATO DAL COMUNE di CERNUSCO S/N E DA ELIOR RISTORAZIONE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Pasta al ragù Insalata mista Pane	Pizza Margherita Insalata di Pomodori Pane	Tortellini di magro olio e salvia Spicchio di Parmigiano Reggiano* Zucchine trifolate Pane	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di pollo Tris di verdure cotte Pane	Pasta con crema di zucchine Filetto di merluzzo gratinato Carote julienne Pane
2a settimana	Pasta pomodori e olive Formaggio Primosale Insalata di Pomodori Pane	Lasagna al ragù di vitellone Carote julienne Pane	Risotto alla parmigiana Platessa impanata Zucchine julienne mais e olive Pane	Pasta al pesto Uovo sodo (scuola infanzia frittata) Fagiolini all'olio Pane	Pasta al ragù di lenticchie Prosciutto cotto e melone Pane
3a settimana	Insalata di riso (scuola infanzia riso olio e grana) Bocconcino di mozzarella Insalata di Pomodori Pane	Pizza Margherita Carote julienne Pane	Pasta olio e grana Hamburger di farro e ceci Insalata Pane	Orzotto al pomodoro Pollo arrosto (scuola infanzia scaloppina di pollo) Erbette all'olio Pane	Pasta al pesto Merluzzo impanato Tris di verdure cotte Pane
4a settimana	Pasta all'amatriciana Formaggio Grana Padano Insalata di Pomodori Pane	Pasta olio e grana Hamburger di tacchino Fagiolini all'olio Pane	Pasta alla mediterranea Prosciutto cotto e melone Pane	Risotto alla parmigiana Platessa alla fiorentina* Insalata Pane	Pasta pomodoro e ricotta Uovo sodo (scuola infanzia frittata) Spinaci gratinati Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, yogurt, gelato, budino etc. Alcuni primi piatti, compatibilmente alla ricetta, potrebbero essere serviti freddi in insalata. * 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 e la torta Margherita, sono prodotti in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato ai 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 Bio.

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. **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. La platessa e il merluzzo sono MSC (a pesca sostenibile). Il Provolone, il Montasio, l'Asiago, il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano, sono DOP.

"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".