



COMUNE DI CESANO BOSCONI
ANNO SCOLASTICO 2023 - 2024
INFANZIA - PRIMARIA

MENU' AUTUNNO-INVERNO NO LATTE
in vigore dal 23 ottobre



1 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASSATO DI LENTICCHIE CON PASTA	PASTA INTEGRALE POMODORO E PEPERONI	RISOTTO CON ZUCCA* NO LATTE	VELLUTATA DI CAROTE* CON PASTA	PASTA AL BASILICO TRITATO
1/2 PORZIONE FETTINA DI CARNE / PESCE AL VAPORE	PROSCIUTTO COTTO	BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI	FRITTATA AL NATURALE	MERLUZZO* GRATINATO
BIS DI VERDURE* AL FORNO (FAGIOLINI* E PATATE*)	FINOCCHI IN INSALATA	INSALATA VERDE	ERBETTE* ALL'OLIO	CAROTE* TRIFOLATE
PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE-YOGURT DI SOIA / MOUSSE DI FRUTTA / SUCCO	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE
	Kennedy-Libertà **			

2 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTINA IN BRODO	PASTA AL POMODORO	PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA	PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE*	RISOTTO ALLO ZAFFERANO NO LATTE
FETTINA DI CARNE / PESCE AL VAPORE	HAMBURGER DI TONNO* NO LATTE	1/2 PORZ. AFFETTATO TACCHINO	COTOLETTA DI LONZA	BASTONCINI DI MERLUZZO* / MERLUZZO GRATINATO
PISELLI* E CAROTE* AL VAPORE	SPINACI* ALL'OLIO	INSALATA VERDE	FAGIOLINI* ALL'OLIO	CAROTE E FINOCCHI JULIENNE
PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- MERENDINA NO LATTE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE
		Bramante **		

3° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL POMODORO	PASSATO DI LEGUMI CON PASTA	PASTA SPECK E ZAFFERANO NO LATTE	RISO ALL'OLIO NO LATTE	PASTA AGLI AROMI
POLPETTE DI BOVINO* / HAMBURGER DI MANZO*	1/2 PORZIONE FETTINA DI CARNE / PESCE AL VAPORE	FRITTATA CON PORRI* NO LATTE	POLLO AL LIMONE	TONNO ALL'OLIO D'OLIVA
SPINACI ALL'OLIO	BIS DI VERDURE* AL FORNO (BROCCOLI*/CAVOLFIORI* E PATATE*)	CAROTE JULIENNE	FAGIOLINI* ALL'OLIO	MISTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE
PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- MERENDINA NO LATTE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE
			MATERNE**	

4 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
CREMA DI PISELLI* CON PASTA	PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI VERDURE*	LASAGNA AL RAGU'*NO LATTE / PASTA AL RAGU'	RISO ALL'OLIO NO LATTE	PASTA ALL'OLIO E SALVIA
1/2 PORZ. AFFETTATO DI TACCHINO	TORTINO DI PATATE* E LEGUMI / UOVA STRAPAZZATE / FETTINA DI CARNE	FETTINA DI CARNE / PESCE AL VAPORE	ARROSTO DI LONZA AGLI AROMI	MERLUZZO GRATINATO*
FAGIOLINI* ALL'OLIO	FINOCCHI JULIENNE	MISTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE	SPINACI* ALL'OLIO	CAROTE* ALL'OLIO
PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE-YOGURT DI SOIA / MOUSSE DI FRUTTA / SUCCO	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE
Gobetti-Monaca **				

** FOCACCIA 1/2 PORZ. PROSCIUTTO COTTO (1/2 PORZ.AFF.TACCHINO PER BRAMANTE- GOBETTI-MONACA), CONTORNO DEL GIORNO

prodotti biologici ed a km 0 : RISO, PASTA DI SEMOLA, FARINA DI MAIS Istantanea, LONZA, BOCC. MOZZARELLA, STRACCHINO, PRIMO SALE, PROSC. COTTO, ACETO DI VINO, YOGURT, PANE.

prodotti biologici: PASTA INTEGRALE,ORZO, POLPA DI POMODORO E PELATI, BOVINO AD, AVICOLI, BURRO, PREP. PER BRODO, LEGUMI, LATTE, MOZZARELLA, UOVA PAST., VERDURA GELO(PISELLI, CAROTE, ERBETTE, FAGIOLINI, MINISTRONE), VERDURA FRESCA (SEDANO, CIPOLLA, INSALATA, CAVOLO CAPPuccio, CAROTE, FINOCCHI, POMODORI, ZUCCHINE), PANE GRATT., OLIO EXTRA V. D'OLIVA, CACIOTTA, FRUTTA, PLUM CAKE.

prodotti bio e Dop/lgp: PARMIGIANO REGGIANO.

prodotti a km 0: PESTO, RAVIOLI.

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIA PRIMA SURGELATA

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.