



COMUNE DI CESANO BOSCONI
ANNO SCOLASTICO 2020-2021
INFANZIA - PRIMARIA



MENU' AUTUNNO-INVERNO

1 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA INTEGRALE AL POMODORO	RISOTTO CON ZUCCA*	PASTA POMODORO E PEPERONI	PASTA CON LEGUMI	PASTA AL PESTO
FRITTATA CON FORMAGGIO	BOCCONCINI DI TACCHINO GRATINATI	PROSCIUTTO COTTO		MERLUZZO* GRATINATO
ERBETTE* ALL'OLIO	INSALATA VERDE	FINOCCHI IN INSALATA	BIS DI VERDURE AL FORNO* (FAGIOLINI E PATATE)	CAROTE* TRIFOLATE
PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE-YOGURT	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE
		Kennedy-Libertà **		

2 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
RAVIOLINI DI CARNE IN BRODO (CONSUME)	PASTA AL RAGU' VEGETALE	PASTA INTEGRALE E FAGIOLI	PASTA OLIO E PARMIGIANO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO
PATATE PISELLI E CAROTE*	POLPETTINE* DI TONNO	1/2 PORZIONE RICOTTA / 1/2 FORMAGGIO FRESCO	POLLO AL FORNO/ COSCE DI POLLO (X ELEM.)	BASTONCINI DI MERLUZZO*
PANE- FRUTTA DI STAGIONE	SPINACI* ALL'OLIO	INSALATA VERDE	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA, CAROTE E FINOCCHI
	PANE- WAFER/ TORTINO CILIEGIA	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE
		Bramante **		

3° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
ORZOTTO AL POMODORO	PASTA CON PATATE E PORRI*	PASTA AL SALMONE	PASTA CON LEGUMI	PASTA OLIO E PARMIGIANO
ASIAGO	COTOLETTA DI LONZA	FRITTATA CON VERDURE*		FILETTO DI MERLUZZO* ALLA PIZZAIOLA
CAROTE* TRIFOLATE	SPINACI* ALL'OLIO	INSALATA MISTA	BIS DI VERDURE DI STAGIONE AL FORNO*	INSALATA DI FINOCCHI E CAROTE JULIENNE
PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE-YOGURT	PANE- FRUTTA DI STAGIONE
		Materne**		

4 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA INTEGRALE ZAFFERANO E PISELLI*	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	LASAGNA* ALLA BOLOGNESE	PASTA AL RAGU' DI VERDURE*	RAVIOLINI DI MAGRO OLIO E SALVIA
1/2 PORZ. PROSCIUTTO COTTO	POLLO AL LIMONE/ COSCE DI POLLO (X ELEM.)		TONNO ALL'OLIO D'OLIVA	PLATESSA* GRATINATA
FAGIOLINI* ALL'OLIO	SPINACI* ALL'OLIO	INSALATA MISTA	FINOCCHI JULIENNE	CAROTE ALL'OLIO
PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- BUDINO	PANE- FRUTTA DI STAGIONE
	Gobetti-Monaca **			

** PIZZA, 1/2 PORZ. PROSCIUTTO COTTO, 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/Igp: 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 PIÙ 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.