



COMUNE DI CESANO BOSCONI  
ANNO SCOLASTICO 2024 - 2025  
INFANZIA - PRIMARIA



MENU' AUTUNNO-INVERNO  
in vigore dal 21 ottobre

1 ° SETTIMANA

| LUNEDI'                         | MARTEDI'                     | MERCOLEDI'                    | GIOVEDI'                     | VENERDI'                 |
|---------------------------------|------------------------------|-------------------------------|------------------------------|--------------------------|
| PASSATO DI LENTICCHIE CON PASTA | PASTA AL POMODORO            | RISOTTO ALL'ORTOLANA          | VELLUTATA DI ZUCCA CON PASTA | PASTA AL PESTO           |
| 1\2 MOZZARELLA                  | TORTINO DI PISELLI* E CAROTE | BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI | FRITTATA CON ERBETTE*        | MERLUZZO* GRATINATO      |
| FINOCCHI JULIENNE               | FAGIOLINI ALLO'OLIO*         | ERBETTE ALL'OLIO*             | CAROTE JULIENNE              | INSALATA VERDE           |
| PANE- FRUTTA DI STAGIONE        | PANE- FRUTTA DI STAGIONE     | PANE- FRUTTA DI STAGIONE      | PANE- FRUTTA DI STAGIONE     | PANE- FRUTTA DI STAGIONE |
| Kennedy-Libertà **              |                              |                               |                              |                          |

2 ° SETTIMANA

| LUNEDI'                            | MARTEDI'                    | MERCOLEDI'                        | GIOVEDI'                 | VENERDI'                           |
|------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|--------------------------|------------------------------------|
| PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE* | RAVIOLINI DI CARNE IN BRODO | PASTA ALL'OLIO                    | PASTA POMODORO E OLIVE   | RISOTTO ALLO ZAFFERANO             |
| FRITTATA AL FORMAGGIO*             | 1\2 EMMENTHAL               | SFORMATO DI CANNELLINI* E VERDURE | COTOLETTA DI LONZA       | MERLUZZO* OLIO LIMONE E PREZZEMOLO |
| FAGIOLINI* ALL'OLIO                | CAROTE AL VAPORE            | INSALATA VERDE                    | ERBETTE ALL'OLIO*        | MISTO DI CRUDE CON MAIS            |
| PANE- FRUTTA DI STAGIONE           | PANE- FRUTTA DI STAGIONE    | 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 INTEGRALE AL PESTO ALLA SICILIANA | RISOTTO AI FORMAGGI        | PASTA AGLI AROMI         |
| FRITTATA CON PATATE*     | 1\2 PRIMO SALE              | SPEZZATINO DI TACCHINO                  | BURGER DI LEGUMI E PATATE* | MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA* |
| SPINACI ALL'OLIO         | CAROTE JULIENNE             | BROCCOLI AL FORNO                       | FAGIOLINI* ALL'OLIO        | INSALATA VERDE           |
| PANE- FRUTTA DI STAGIONE | PANE- FRUTTA DI STAGIONE    | 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'*                               | RISOTTO ALL'INGLESE      | RAVIOLINI DI MAGRO OLIO E SALVIA |
| 1\2 ASIAGO                  | FRITTATA CON PORRI*                  |   | ARROSTO DI LONZA         | HAMBURGER DI PLATESSA*           |
| FINOCCHI JULIENNE           | FAGIOLINI ALL'OLIO*                  | MISTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE E CANNELLINI | SPINACI AL VAPORE*       | CAROTE ALL'OLIO*                 |
| PANE- FRUTTA DI STAGIONE    | PANE- FRUTTA DI STAGIONE             | PANE- FRUTTA DI STAGIONE                        | PANE- FRUTTA DI STAGIONE | PANE- FRUTTA DI STAGIONE         |
| Gobetti-Monaca **           |                                      |   |                          |                                  |

\*\* PIZZA, 1\2 FORMAGGIO, CONTORNO DEL GIORNO

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.