

**COMUNE DI CESANO BOSCONI****ANNO SCOLASTICO 2024 - 2025****INFANZIA - PRIMARIA****MENU' PRIMAVERA**

in vigore dal 07 APRILE

**1 ° SETTIMANA**

| LUNEDI'                                       | MARTEDI'                            | MERCOLEDI'                            | GIOVEDI'                             | VENERDI'   |
|---|-------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|--|
| PASTA POMODORO E MELANZANE                    | PASSATO DI LEGUMI CON PASTA         | RISOTTO ALLA PARMIGIANA               | PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE    | RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA                   |
| FRITTATA CON ZUCCHINE<br>FAGIOLINI ALLO'OLIO* | 1\2 PRIMO SALE<br>FINOCCHI JULIENNE | ARROSTO DI LONZA<br>SPINACI ALL'OLIO* | BURGER DI LEGUMI*<br>CAROTE JULIENNE | MERLUZZO* GRATINATO<br>INSALATA VERDE E POMODORI |
| PANE- FRUTTA DI STAGIONE                      | PANE- FRUTTA DI STAGIONE            | PANE- FRUTTA DI STAGIONE              | PANE- FRUTTA DI STAGIONE             | PANE- FRUTTA DI STAGIONE                         |

**2 ° SETTIMANA**

| LUNEDI'                  | MARTEDI'                          | MERCOLEDI'                 | GIOVEDI'                      | VENERDI'                                     |
|--------------------------|-----------------------------------|----------------------------|-------------------------------|--|
| PASTA AL POMODORO        | LASAGNE ALLA GENOVESE*            | PASTA E PISELLI*           | VELLUTATA DI CAROTE CON PASTA | RISOTTO ALLO ZAFFERANO                       |
| FRITTATA CON PATATE      |                                   | 1\2 PORZIONE DI MOZZARELLA | BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI | HAMBURGER DI PLATESSA*<br>FORMAGGIO E PATATE |
| FAGIOLINI* ALL'OLIO      | POMODORO (E CETRIOLI) IN INSALATA | INSALATA VERDE             | ERBETTE ALL'OLIO*             | MISTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE           |
| PANE- FRUTTA DI STAGIONE | PANE- FRUTTA DI STAGIONE          | PANE- FRUTTA DI STAGIONE   | PANE- FRUTTA DI STAGIONE      | PANE- FRUTTA DI STAGIONE                     |

**3° SETTIMANA**

| LUNEDI'                         | MARTEDI'                         | MERCOLEDI'                       | GIOVEDI'                 | VENERDI'                 |
|---------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| PASSATA DI LENTICCHIE CON PASTA | PASTA INTEGRALE POMODORO E OLIVE | PASTA RICOTTA E BASILICO         | RISOTTO ALLA CONTADINA   | PASTA AGLI AROMI         |
| 1\2 ASIAGO                      | COTOLETTA DI LONZA               | FRITTATA CON PORRI               | SFORMATO DI LEGUMI*      | MERLUZZO* AL LIMONE      |
| CAROTE JULIENNE                 | SPINACI ALL'OLIO*                | MISTO CRUDE DI STAGIONE CON MAIS | FAGIOLINI ALL'OLIO*      | POMODORI IN INSALATA     |
| PANE- FRUTTA DI STAGIONE        | PANE- FRUTTA DI STAGIONE         | PANE- FRUTTA DI STAGIONE         | PANE- FRUTTA DI STAGIONE | PANE- FRUTTA DI STAGIONE |

**4 ° SETTIMANA**

| LUNEDI'                  | MARTEDI'                 | MERCOLEDI'               | GIOVEDI'                        | VENERDI'                 |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| PASTA ALLA PIZZAIOLA     | PIZZA MARGHERITA         | PASTA AL PESTO           | VELLUTATA DI ZUCCHINE CON PASTA | RISOTTO AGLI ASPARAGI*   |
| FRITTATA AL FORMAGGIO    | 1\2 PORZIONE SPALMABILE  | CROCCHETTE DI LEGUMI*    | SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO | POLPETTE DI SALMONE*     |
| FAGIOLINI ALL'OLIO*      | CAROTE JULIENNE          | POMODORO (E CETRIOLI)    | SPINACI ALL'OLIO*               | CAROTE ALL'OLIO*         |
| PANE- FRUTTA DI STAGIONE | PANE- FRUTTA DI STAGIONE | PANE- FRUTTA DI STAGIONE | PANE- FRUTTA DI STAGIONE        | PANE- FRUTTA DI STAGIONE |

*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.