

COMUNE DI CERRETO GUIDI CITTA' METROPOLITANA DI FIRENZE MENU' INVERNALE VEGANO SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI CERRETO GUIDI A.S. 2024/2025

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
	16 – 20 DICEMBRE	7 – 10 GENNAIO	13 – 17 GENNAIO	20 – 24 GENNAIO
lunedì	PASTA AL POMODORO	PASTA ALL'OLIO	PIZZA ROSSA	PASSATO DI VERDURA CON PASTA
	BURGER VEGANO	INSALATA DI LEGUMI	CECINA	BURGER VEGANO
	CAROTE BRASATE	CAROTE BRASATE + PISELLI	INSALATA	PATATE ARROSTO
	FRUTTA	CROSTATINA ALLA FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
martedì				
	MINESTRA IN BRODO VEGETALE	GNOCCHI/PASTA AL POMODORO	PASTA ALLE VERDURE	RISO AI PORRI
	BURGER VEGANO	TOFU CON VERDURINE in	FARI FRITTATA	TOFU CON VERDURINE in alternativa FORMAGGIO VEG
	BROCCOLI O BIETOLA	alternativa FORMAGGIO VEG	FAGIOLINI ALL'OLIO	
	ALL'OLIO	CAROTE FILANGER	FRUTTA	INSALATA
	FRUTTA	FRUTTA		FRUTTA
	20151171	2100 1111 211001		
mercoledì	POLENTA	RISO ALLA ZUCCA	PASSATO DI VERDURA CON PASTA	PASTA AL POMODORO
	TOFU CON VERDURINE in alternativa FORMAGGIO VEG	FARI FRITTATA	COTOLETTA VEGANA	FAGIOLI/CECI ALL'OLIO
		SPINACI ALL'OLIO		FILI DI VERDURE CROCCANTI
	CROSTATINA ALLA FRUTTA	FRUTTA	PATATE ARROSTO	FRUTTA
			FRUTTA	
giovedì	PASTA ALL'OLIO	MINESTRA IN BRODO VEGETALE	RISO AL POMODORO	PASTA AL POMODORO
	POLPETTE VEGETALI CON LEGUMI	BURGER VEGANO	INSALATA DI LEGUMI	INSALATA DI LEGUMI
			CAROTE BRASATE	CRUDITÈ
	INSALATA	FINOCCHI FILANGER CON MAIS	FRUTTA	CROSTATINA ALLA FRUTTA
	FRUTTA	FRUTTA		
venerdì	PASTA ALLA ZUCCA	PASTA AL POMODORO CON ORIGANO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO
	COTOLETTA VEGANA		BURGER VEGANO	COTOLETTA VEGANA AL
	PATATE AL FORNO	COTOLETTA	BROCCOLI ALL'OLIO	FORNO
	FRUTTA	PURÈ DI PATATE	FRUTTA	PISELLI
		FRUTTA		FRUTTA

REVISIONE COMMISSIONE MENSA 04_12_2023
SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOI-POROSA E SOI-FITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.