



COMUNE DI CERRETO GUIDI
CITTA' METROPOLITANA DI FIRENZE

MENU' ESTIVO SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE
DEL COMUNE DI CERRETO GUIDI
A.S. 2024/2025

	1° settimana 19 - 23 MAGGIO	2° settimana 26 - 30 MAGGIO	3° settimana 2 - 6 GIUGNO	4° settimana 9- 13 GIUGNO
lunedì	PASTA ALL'OLIO FRITTATA CON ZUCCHINE CAROTE BRASATE FRUTTA	PASTA AL POMODORO CON ORIGANO HAMBURGER DI MANZO SPINACI ALL'OLIO FRUTTA	PASTA AL PESTO RICOTTA PINZIMONIO FRUTTA	PASTA AL PESTO BASTONCINI DI PESCE AL FORNO FAGIOLINI SALTATI YOGURT
martedì	PENNE AL RAGU' MOZZARELLA INSALATA GELATO	RISO ALLE ZUCCHINE PARMIGIANO/STRACCHINO PINZIMONIO FRUTTA	PASTA POMODORO E BASILICO ROTOLO DI FRITTATA CAROTE BRASATE FRUTTA	PIZZA PROSCIUTTO COTTO/MORTADELLA INSALATA FRUTTA
mercoledì	PASTA ALL'OLIO VITELLONE AL FORNO PATATE AL FORNO FRUTTA	PASTA AL PESTO POLPETTE DI PESCE PISELLI GELATO	PASSATO DI VERDURA CON PASTA POLPETTE DI LEGUMI INSALATA MISTA FRUTTA	PASTA ALL'OLIO CROSTONE DI CARNE ALLA TOSCANA PISELLI FRUTTA
giovedì	PASTA AL POMODORO FRESCO SPEZZATINO DI PESCE AGLI AROMI BIETOLA FRUTTA	PASTA POMODORO E BASILICO SCALOPPINE DI TACCHINO ALLA SALVIA FAGIOLINI AL POMODORO FRUTTA	PANE E POMODORO COSCIO DI POLLO AL FORNO ZUCCHINE TRIFOLATE FRUTTA	PASTA AL POMODORO CAPRESE (MOZZARELLA E POMODORI) FRUTTA
venerdì	PANE E POMODORO HAMBURGER DI TACCHINO FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO/MORTADELLA CAROTE FILANGER FRUTTA	RISO CON PISELLI MERLUZZO ALLA SALVIA CON LIMONE E OLIO PURE' DI PATATE SCHIACCIATA ALLA FIORENTINA	MINISTRONE CON PASTA PETTO DI POLLO AI FERRI PATATE ARROSTO FRUTTA

IL GELATO RIMANE FISSO NEI GIORNI STABILITI, SENZA "ROTAZIONE"

REVISIONE COMMISSIONE MENSA 02_12_2024

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 SOLFOROSA E SOLFITI 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.