



COMUNE DI CERRETO GUIDI
CITTA' METROPOLITANA DI FIRENZE

MENU' ESTIVO VEGANO SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE
DEL COMUNE DI CERRETO GUIDI
A.S. 2025/2026

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
	20 – 24 OTTOBRE	27 - 31 OTTOBRE	3– 7 NOVEMBRE	10– 14 NOVEMBRE
lunedì	PASTA ALL'OLIO FARI FRITTATA CAROTE BRASATE FRUTTA	PASTA AL POMODORO CON ORIGANO BURGER VEGANO SPINACI ALL'OLIO FRUTTA	PASTA ALLE VERDURE FORMAGGIO VEGANO PINZIMONIO FRUTTA	PASTA ALL'OLIO TOFU CON VERDURINE in alternativa: BURGER VEGANO FAGIOLINI SALTATI YOGURT VEGANO
martedì	PASTA AL POMODORO FORMAGGIO VEGANO INSALATA GELATO	RISO ALLE ZUCCHINE FORMAGGIO VEGANO PINZIMONIO FRUTTA	PASTA AL POMODORO E BASILICO FARI FRITTATA CAROTE BRASATE FRUTTA	PIZZA ROSSA CECINA INSALATA FRUTTA
mercoledì	PASTA ALL'OLIO BURGER VEGANO PATATE AL FORNO FRUTTA	PASTA AL PESTO DI PISELLI TOFU CON VERDURINE in alternativa BURGER VEGANO PISELLI GELATO	PASSATO DI VERDURA CON PASTA POLPETTE DI LEGUMI INSALATA MISTA FRUTTA	PASTA ALL'OLIO COTOLETTA PISELLI FRUTTA
giovedì	PASTA AL POMODORO FRESCO COTOLETTA VEGANA BIETOLA FRUTTA	PASTA AL POMODORO E BASILICO COTOLETTA FAGIOLINI AL POMODORO FRUTTA	PANE E POMODORO INSALATA DI LEGUMI ZUCCHINE TRIFOLATE FRUTTA	PASTA AL POMODORO CAPRESE (CON FORMAGGIO VEGANO) FRUTTA
venerdì	PANE E POMODORO INSALATA DI LEGUMI FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA	PIZZA ROSSA CECINA CAROTE FILANGER FRUTTA	RISO CON PISELLI COTOLETTA PURE' DI PATATE CROSTATINA ALLA FRUTTA	MINISTRONE CON PASTA BURGER VEGANO 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.