



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

	1° settimana 27-31 GENNAIO	2° settimana 3-7 FEBBRAIO	3° settimana 10-14 FEBBRAIO	4° settimana 17-21 FEBBRAIO
Lunedì	PASTA PESTO E ZUCCA BASTONCINI DI PESCE AL FORNO PATATE AL FORNO FRUTTA	PASTA AL POMODORO CON ORIGANO PETTO DI POLLO ALLA SALVIA PURÈ DI PATATE FRUTTA	PASTA ALL'OLIO HAMBURGER DI MANZO BROCCOLI ALL'OLIO FRUTTA	PASTA ALL'OLIO MERLUZZO ALLA SALVIA CON LIMONE E OLIO PISELLI FRUTTA
martedì	PASTA AL POMODORO HAMBURGER DI TACCHINO CAROTE BRASATE FRUTTA	PASTA ALL'OLIO POLPETTE DI PESCE CAROTE BRASATE + PISELLI DOLCE	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO/MORTADELLA INSALATA FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON PASTA POLLO ARROSTO PATATE ARROSTO FRUTTA
mercoledì	MINESTRA IN BRODO PETTO DI POLLO BROCCOLI O BIETOLA ALL'OLIO FRUTTA	TORTELLINI/GNOCCHI/ PASTA AL POMODORO STRACCHINO CAROTE FILANGER FRUTTA	PASTA ALLE VERDURE ROTOLO DI FRITTATA SFIZIOSA (AL FORMAGGIO) FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA	RISO AI PORRI ARISTA INSALATA FRUTTA
giovedì	POLENTA SPEZZATINO CON PATATE SCHIACCIATA ALLA FIORENTINA	RISO ALLA ZUCCA ROTOLO DI FRITTATA SPINACI ALL'OLIO FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON PASTA POLPETTE DI PESCE PATATE ARROSTO FRUTTA	PASTA AL POMODORO FAGIOLI/CECI ALL'OLIO FILI DI VERDURE CROCCANTI FRUTTA
venerdì	PASTA ALL'OLIO POLPETTE VEGETALI CON LEGUMI INSALATA FRUTTA	MINESTRA IN BRODO HAMBURGER DI MANZO ALLA PIZZAIOLA FINOCCHI FILANGER CON MAIS FRUTTA	RAVIOLI BURRO E SALVIA TACCHINO AL FORNO CAROTE FILANGER FRUTTA	LASAGNE AL RAGÙ CRUDITÀ SCHIACCIATA ALLA FIORENTINA

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.