



COMUNE DI CERRETO GUIDI
CITTÀ' 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
	24 – 28 FEBBRAIO	3 – 7 MARZO	10 – 14 MARZO	17 – 21 MARZO
lunedì	PASTA ALL'OLIO POLPETTE VEGETALI CON LEGUMI INSALATA FRUTTA	MINESTRA IN BRODO VEGETALE BURGER VEGANO FINOCCHI FILANGER CON MAIS FRUTTA	RISO AL POMODORO INSALATA DI LEGUMI CAROTE BRASATE FRUTTA	PASTA AL POMODORO INSALATA DI LEGUMI CRUDITÈ CROSTATINA ALLA FRUTTA
martedì	PASTA ALLA ZUCCA COTOLETTA VEGANA PATATE AL FORNO FRUTTA	PASTA AL POMODORO CON ORIGANO COTOLETTA PURÈ DI PATATE FRUTTA	PASTA ALL'OLIO BURGER VEGANO BROCCOLI ALL'OLIO FRUTTA	PASTA ALL'OLIO COTOLETTA VEGANA AL FORNO PISELLI FRUTTA
mercoledì	PASTA AL POMODORO BURGER VEGANO CAROTE BRASATE FRUTTA	PASTA ALL'OLIO INSALATA DI LEGUMI CAROTE BRASATE + PISELLI CROSTATINA ALLA FRUTTA	PIZZA ROSSA CECINA INSALATA FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON PASTA BURGER VEGANO PATATE ARROSTO FRUTTA
giovedì	MINESTRA IN BRODO VEGETALE BURGER VEGANO BROCCOLI O BIETOLA ALL'OLIO FRUTTA	GNOCCHI/PASTA AL POMODORO TOFU CON VERDURINE in alternativa FORMAGGIO VEG CAROTE FILANGER FRUTTA	PASTA ALLE VERDURE FARI FRITTATA FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA	RISO AI PORRI TOFU CON VERDURINE in alternativa FORMAGGIO VEG INSALATA FRUTTA
venerdì	POLENTA TOFU CON VERDURINE in alternativa FORMAGGIO VEG CROSTATINA ALLA FRUTTA	RISO ALLA ZUCCA FARI FRITTATA SPINACI ALL'OLIO FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON PASTA COTOLETTA VEGANA PATATE ARROSTO FRUTTA	PASTA AL POMODORO FAGIOLI/CECI ALL'OLIO FILI DI VERDURE CROCCANTI FRUTTA

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.