



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

	<b>1° settimana</b>	<b>2° settimana</b>	<b>3° settimana</b>	<b>4° settimana</b>
	27 – 31 GENNAIO	3 – 7 FEBBRAIO	10 – 14 FEBBRAIO	17 – 21 FEBBRAIO
<b>lunedì</b>	PASTA ALLA ZUCCA COTOLETTA VEGANA PATATE AL FORNO FRUTTA	PASTA AL POMODORO CON ORIGANO COTOLETTA VEGANA PURÈ DI PATATE FRUTTA	PASTA ALL'OLIO BURGER VEGANO BROCCOLI ALL'OLIO FRUTTA	PASTA ALL'OLIO COTOLETTA VEGANA AL FORNO PISELLI FRUTTA
<b>martedì</b>	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
<b>mercoledì</b>	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
<b>giovedì</b>	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
<b>venerdì</b>	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

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.