



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

| | 11-15 MAGGIO | 18-22 MAGGIO | 25-29 MAGGIO | 1°-5 GIUGNO |
|------------------|---|--|--|--|
| lunedì | PASTA ALL'OLIO CECINA INSALATA GELATO | PASTA AL POMODORO HUMMUS DI CECI CAROTE FILANGER FRUTTA | PASTA ALLE VERDURE FORMAGGIO VEGANO PINZIMONIO FRUTTA | PASTA ALL'OLIO COTOLETTA VEGANA FAGIOLINI SALTATI YOGURT VEGANO |
| martedì | PASTA AL POMODORO FORMAGGIO VEGANO INSALATA FRUTTA | RISO ALLE ZUCCHINE FORMAGGIO VEGANO PINZIMONIO GELATO | PASTA POMODORO E BASILICO CECINA CAROTE BRASATE FRUTTA | PIZZA ROSSA FORMAGGIO VEGANO INSALATA FRUTTA |
| mercoledì | PASTA ALL'OLIO BURGER VEGANO PATATE AL FORNO FRUTTA | PASTA AL PESTO DI PISELLI BURGER VEGANO PISELLI FRUTTA | PASSATO DI VERDURA CON PASTA POLPETTE DI LEGUMI INSALATA MISTA FRUTTA | PASTA ALL'OLIO BURGER VEGETALE PISELLI FRUTTA |
| giovedì | PASTA AL POMODORO FRESCO COTOLETTA VEGANA BIETOLA FRUTTA | PASTA POMODORO E BASILICO COTOLETTA VEGANA FAGIOLINI AL POMODORO FRUTTA | PANE E POMODORO INSALATA DI LEGUMI ZUCCHINE AL FORNO FRUTTA | PASTA AL POMODORO CAPRESE (CON FORMAGGIO VEGANO) FRUTTA |
| venerdì | PANE E POMODORO INSALATA DI LEGUMI FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA | PIZZA ROSSA CECINA INSALATA FRUTTA | RISO CON PISELLI COTOLETTA VEGANA PATATE CROSTATINA ALLA FRUTTA | MINISTRONE CON PASTA INSALATA DI LEGUMI PATATE ARROSTO FRUTTA |

IL GELATO RIMANE FISSO NEI GIORNI STABILITI, SENZA "ROTAZIONE" REVISIONE COMMISSIONE MENSA 26_03_2026

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze.