



COMUNE DI CERRETO GUIDI  
CITTA' METROPOLITANA DI FIRENZE

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

	1° settimana 16-20 FEBBRAIO	2° settimana 23-27 FEBBRAIO	3° settimana 02-06 MARZO	4° settimana 09-13 MARZO
<b>lunedì</b>	PASTA ALL'OLIO  PURE' DI CECI PINZIMONIO  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
<b>martedì</b>	PASTA ALLA ZUCCA  COTOLETTA VEGANA  PATATE AL FORNO  FRUTTA	RISO CON PISELLI COTOLETTA  PURÈ DI PATATE  FRUTTA	PASTA ALL'OLIO  BURGER VEGANO  BROCCOLI ALL'OLIO  FRUTTA	PASTA ALL'OLIO  COTOLETTA VEGANA AL FORNO  PISELLI  FRUTTA
<b>mercoledì</b>	PASTA AL POMODORO  BURGER VEGANO  PISELLI 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>giovedì</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>venerdì</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  VERDURE MISTE AL FORNO FRUTTA

REVISIONE COMMISSIONE MENSA 03\_11\_2025

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.