



Menù Centro Estivo 2023 - Comune di Cuggiono



		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	DESSERT	PANE
1° settimana	Lunedì	Pasta al pesto	Frittata	Piselli*	Frutta di stagione	Pane
	martedì	Crema di zucchine * con riso	Nasello impanato*	Patate al forno*	Frutta di stagione	Pane
	mercoledì	Pasta alle verdure*	Petto di pollo panato	Fagiolini trifolati*	Frutta di stagione	Pane
	giovedì	Pasta al ragù di manzo*	½ porzione di prosciutto cotto SENZA POLIFOSFATI	Insalata mista	Gelato	Pane
	venerdì	Pasta al ragù di lenticchie	½ porzione di asiago	Carote in insalata	Frutta di stagione	Pane integrale
		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	DESSERT	PANE
2° settimana	Lunedì	Riso all'inglese	Merluzzo gratinato al forno	Zucchine al forno*	Frutta di stagione	Pane
	martedì	Pasta al pomodoro	Bocconcini di pollo dorati	Carote e mais	Frutta di stagione	Pane
	mercoledì	Pasta al Grana Padano	Uova strapazzate	Fagiolini*	Frutta di stagione	Pane
	giovedì	Pizza margherita artigianale	½ porzione di prosciutto cotto SENZA POLIFOSFATI	Pomodori	Gelato	Pane integrale
	venerdì	Pasta e ceci	½ porzione di Grana Padano	Tris di verdure*	Frutta di stagione	Pane
		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	DESSERT	PANE
3° settimana	Lunedì	Pasta al pomodoro	Sformatino di patate e formaggio	Zucchine al forno*	Frutta di stagione	Pane
	martedì	Risotto alla curcuma	Cosce di pollo al forno	Carote al vapore*	Frutta di stagione	Pane
	mercoledì	Pasta burro e salvia	Tonno all'olio	Insalata mista	Frutta di stagione	Pane
	giovedì	Tagliatelle besciamella e pesto	Asiago	Pomodori	Gelato	Pane integrale
	venerdì	Minestrone di verdura con farro *	Frittata al forno	Patate al forno*	Frutta di stagione	Pane
		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	DESSERT	PANE
4° settimana	Lunedì	Riso all'inglese	Provolone DOP	Pomodori	Frutta di stagione	Pane
	martedì	Pasta al ragù vegetale*	Arrosti di vitello	Fagiolini trifolati*	Frutta di stagione	Pane
	mercoledì	Pizza margherita artigianale	½ porzione di prosciutto cotto SENZA POLIFOSFATI)	Insalata verde	Frutta di stagione	Pane
	giovedì	Pasta al Grana Padano	Uova strapazzate	Erbette all'olio*	Gelato	Pane integrale
	venerdì	Minestrone di verdura e cannellini con pasta*	Fettuccine di totano gratinato*	Tris di verdure*	Frutta di stagione	Pane

LEGENDA

contiene prodotti BIO

contiene prodotti MSC (pesca sostenibile)

contiene prodotti DOP IGP

nelle preparazioni vengono utilizzati olio Bio, farina a km0 e altri prodotti del territorio

Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI

POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano,

Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte

in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia

La dieta in bianco prevede la sostituzione del menù del giorno con un primo piatto a base di pasta o riso in bianco conditi con olio e.v.o. a crudo e grana padano oppure pastina o riso in brodo vegetale con grana padano; secondo piatto con carne magra ai ferri/lessata oppure pesce al vapore/bollito con aggiunta di olio e.v.o. a crudo a fine cottura oppure prosciutto cotto; contorno a base di patate oppure carote lessate/al vapore condite con olio e.v.o.; frutta (mela o banana)

