



Menù Centro Estivo 2021 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*	Padellata di petto di pollo	Fagiolini trifolati*	Frutta di stagione	Pane
	giovedì	Lasagne al forno*		Insalata mista	Mousse di frutta	Pane
	venerdì	Pasta al ragù di lenticchie	½ porzione di asiago	Carote in insalata	Frutta di stagione	Pane
2° settimana	Lunedì	Pizza margherita	½ porzione di prosciutto cotto	Pomodori	Frutta di stagione	Pane
	martedì	Pasta e ceci	½ porzione di grana	Carote e mais	Frutta di stagione	Pane
	mercoledì	Pasta agli aromi	Uova strapazzate	Fagiolini*	Frutta di stagione	Pane
	giovedì	Minestra di verdure con orzo*	Merluzzo gratinato al forno*	Patate al forno*	Gelato	Pane
	venerdì	Pasta alle melanzane	Bocconcini di pollo dorati	Piselli*	Frutta di stagione	Pane
3° settimana	Lunedì	Pasta al pomodoro	Cosce di pollo	Zucchine al forno*	Frutta di stagione	Pane
	martedì	Risotto alla curcuma	Frittata al formaggio	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	½ porzione di asiago	Pomodori	Mousse di frutta	Pane
	venerdì	Minestrone di verdura con pasta*	Scaloppine di pollo gratinate	Patate al forno*	Frutta di stagione	Pane
4° settimana	Lunedì	Risotto allo zafferano	Provolone	Pomodori in insalata	Frutta di stagione	Pane
	martedì	Pasta al ragù vegetale*	Sformatino con patate e formaggio	Fagiolini trifolati*	Frutta di stagione	Pane
	mercoledì	Pizza margherita	½ porzione di bresaola – (infanzia ½ porzione di prosciutto cotto)	Insalata verde	Frutta di stagione	Pane
	giovedì	Pasta alle erbe aromatiche	Arrostito di vitello	Erbette all'olio*	Gelato	Pane
	venerdì	Minestrone di verdura e cannellini con pasta*	Fettuccine di totano gratinato*	Carote al vapore*	Frutta di stagione	Pane

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)

