

COMUNE DI CERNUSCO – Scuole infanzia – primarie e secondarie – di 1° grado statali – C.S.E. e C.R.D. - adulti

MENU' ESTIVO 2010

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a S E T T.	Risotto alla rucola Prosciutto crudo e cotto (elementari) Bresaola e prosciutto cotto (materne) Pomodori Pizza e contorno menù ele. Don.Milani e mat.Dante	Tortellini agli aromi Filetto di merluzzo gratinato Fagiolini all'olio extravergine Pizza e contorno menù Ele. Manzoni	Lasagne al ragù di lonza Insalata arcobaleno (carote - zucchine-insalata)	Pasta pomodoro e basilico Provola dolce e Primosale Carote alla julienne con olio e limone fresco	Crema di verdure con crostini Cotoletta di tacchino Patate prezzemolate
2a S E T T.	Risotto alle zucchine fresche e basilico Insalata caprese (pomodori – origano e mozzarella) Pizza e contorno menù media Italia e mat.Dante	Pastina in brodo Scaloppine di pollo Verdurine al vapore	Pasta all'olio extravergine e grana Arrostato di vitello Insalata verde	Gnocchetti sardi al pesto Frittata al grana e prosciutto Pinzimonio di verdure	Pasta al pomodoro Sformato di tonno Insalata mista
3a S E T T.	Pasta alla mediterranea (zucchine,melanzane e carote) Bresaola olio e limone Carote alla julienne con olio e limone fresco Pizza e contorno menù mat.d. Milani,mat.Dante e Nidi	Riso al grana Bastoncini di totano Zucchine fresche e carote al basilico	Pinzimonio di verdure Pasta pasticciata (ragù di lonza e besciamella)	Crema di piselli e lattuga con crostini Formaggio fresco Patate al forno	Pasta aglio e olio Arrostato di tacchino Pomodori
4a S E T T.	Pasta al tonno Insalata caprese (pomodori – origano e mozzarella bio) Pizza e contorno menù media A.Moro	Riso e prezzemolo Platessa alla fiorentina Insalata verde	Pasta con ragù vegetale Polpette di vitellone Carote crude	Tortellini di magro agli aromi Frittata al grana e prosciutto Patate prezzemolate in insalata	Pasta con pomodoro e piselli Scaloppe di pollo(materne) Pollo arrosto(ele/med.) Insalata mista
5a S E T T.	Pasta all'olio Filetto di merluzzo gratinato Fagiolini Pizza e contorno menù ele.Mose' Bianchi e CDD	Pasta al pomodoro e ricotta Cotoletta di tacchino Insalata verde	Pasta alla vesuviana Prosciutto cotto Piselli	Risotto alle zucchine Crema di latte con riso(infanzia) Formaggio Fresco Pomodori	Pasta al pesto Fettina di lonza Pinzimonio di verdure
6a S E T T.	Tortelli di magro burro e salvia Frittata con patate Uovo sodo (secondarie) Carote julienne Pizza e contorno menù mat. Buonarrotti	Risotto agli aromi Petto di pollo(materne) Cosce di pollo(Ele./med.) Spinaci al forno	Pasta al ragù di vitellone Mozzarella (1/2 porzione) Pomodori	Crema di carote e ortaggi,con crostini Naggets di pesce Mais e lattuga	(Medie)Insalata di pasta ½ razione di formaggio fresco Carote al basilico (Mat./Elem.)Pasta in bianco Formaggio fresco Carote al basilico

*L'OLIO E' ESCLUSIVAMENTE EXTRA V.D'OLIVA (BIOLOGICO PER I CONDIMENTI A CRUDO)

*LA FRUTTA,LO YOGURT,LE CAROTE-ERBETTE-FAGIOLINI-PISELLI-ZUCCHINE(GSURGELATE),IL RISO,LE UOVA,IL BURRO,LA FARINA, SONO BIOLOGICI

*IL PROSCIUTTO CRUDO E' DI PARMA CON STAGIONATURA 14 MESI DOP

*LA BRESAOLA E' VALTELLINESE IGP

*LA CARNE ROSSA E' DI ORIGINE PIEMONTESE,NATA,ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA

*LA CARNE BIANCA E' NATA,ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA

*LA VERDURA E' TUTTA NAZIONALE E DI 1° CATEGORIA