

Alle parrocchie della Diocesi di Cremona
Ai responsabili degli Oratori
Ai responsabili dei Grest e delle attività estive

Carissimi,

dallo scorso anno la cucina del Seminario ha avviato un sistema di pasto trasportato per le scuole e per alcune cooperative sociali della città durante il 2020, 2021 e 2022 (a Cremona, a Casalmaggiore e a Soresina) e, la scorsa estate, alcuni oratori di città e della cintura di Cremona e alcuni Grest hanno beneficiato del servizio.

La diocesi e qualche parrocchia durante l'anno, nonostante la pandemia che ha impedito molte attività, si è servita del trasportato per rinfreschi dopo inaugurazioni, pranzi e cene con ospiti d'onore, rinfreschi per associazioni fatti in oratorio e i più svariati servizi inerenti il cibo o il buffet trasportati.

Come probabilmente molti sanno il servizio di cucina (12 mesi l'anno, comprese le feste) ha richiesto un personale preparato e adeguato alla versatilità della struttura del Seminario (orari diversi di chi mangia, bambini delle scuole, liceali, casa del clero, seminaristi di ritorno da Lodi e universitari alle 13,30, ecc. ecc.), ma questo permette anche di servire in modo adeguato alcune esigenze della diocesi (ad esempio la Casa del Clero che ha avviato il suo percorso lo scorso 1 giugno 2021).

Ecco, quindi, la proposta per i Grest di quest'anno (saranno prese in considerazione le proposte che arriveranno per prime, per i pasti che la cucina può confezionare).

proposta A – trasportato in gastronom termiche, da lunedì a venerdì, da dispensare sul posto (senza kit compostabile piatti, bicchiere e posate); € 6.50

proposta B - trasportato in gastronom termiche, da lunedì a venerdì, da dispensare sul posto, e merenda (senza kit compostabile piatti, bicchiere e posate) € 7.50

proposta C – proposta A o B + kit posata, piatto e bicchiere compostabile (usa e getta biodegradabile) A o B + € 0.50

Chiediamo di comunicare il vostro interesse alla proposta, luogo e numeri del servizio (arrotondati) entro il 30 aprile 2022 (sapendo che la cucina chiuderà le iscrizioni giunta al suo massimo di produzione). La cucina è attrezzata anche per gestire allergie e intolleranze, segnalate per tempo.

Per iscriversi al servizio
scrivere una mail con nome, cognome e cellulare del responsabile per essere ricontattati
(urp@scuoleldiocesicr.it)

Ringraziandovi per l'attenzione prestataci, auguriamo la buona riuscita di ogni attività.

MENÙ GREST 2022

PROPOSTA

1^ SETTIMANA

LUNEDI'

MARTEDI'

MERCOLEDI'

GIOVEDI'

VENERDI'

Pasta BIO olio e grana

Pizza margherita

Pasta all'amatriciana

Pasta fredda tricolore

Pasta al pomodoro

Cordon bleu

Insalata di stagione

Nuggets di pollo

Arrostato di arista al forno

Bastoncini di pesce

Pomodori freschi

Prosciutto cotto

Insalata e mais

Patate al forno

Carote al forno

2^ SETTIMANA

LUNEDI'

MARTEDI'

MERCOLEDI'

GIOVEDI'

VENERDI'

Pasta al pesto

Pizza margherita

Pasta BIO olio e grana

Insalata di riso

Crespelle ricotta e spinaci

Alette di pollo saporite

Insalata di stagione

Bocconcini di mozzarella

Cotoletta alla milanese

Fish nuggets

Patate al forno

Prosciutto cotto

Zucchine al forno

Carote julienne

Mais e insalata

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società"