

MENU' ESTIVO 2024
ASILO NIDO (13-24 MESI) ANZANO DEL PARCO

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Pasta olio e salvia Frittata con zucchine Carote* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Bresaola Carote julienne e mais Pane Frutta fresca di stagione	Riso in bianco agli aromi Tonno all'olio d'oliva Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Riso e zucchine Merluzzo dorato* Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca di stagione
Martedì	Pasta agli aromi Tortino di pesce* Zucchine al forno Pane INTEGRALE Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Hamburger di pollo e tacchino* Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta zafferano e zucchine Polpette di carne* Purè di patate Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Insalata Pane Frutta fresca di stagione
Mercoledì	Pasta al ragù Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Riso con limone Uova strappazzate Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta INTEGRALE al pomodoro e basilico Polpette di legumi decorticati Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Tortino di patate e formaggio Carote all'olio* Pane Frutta fresca di stagione
Giovedì	Riso olio e parmigiano Piselli all'olio* Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e melanzane Pesce gratinato* Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Piadina prosciutto e formaggio Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Minestra estiva con orzo* Affettato di tacchino Insalata di pomodori Pane Frutta fresca di stagione
Venerdì	Pasta con crema di zucchine Mozzarella Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con verdure Tortino di legumi decorticati Carote all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta in salsa aurora Rotolo di frittata Zucchine trifolate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Crescenza/Primosale Verdura cotta* Pane Frutta fresca di stagione

**I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI 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.

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*

ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE

(ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11)

1	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

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

