

MENU' INVERNALE 2023/2024**13-24 mesi**

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Risotto allo zafferano Rotolo di frittata agli spinaci *Broccoli all'olio Pane Frutta fresca	Riso olio e parmigiano Prosciutto cotto *Finocchi al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Uova strappazzate *Carote all'olio prezzemolate Pane Frutta fresca	Riso olio e parmigiano Rotolo di frittata *Finocchi al vapore Pane Frutta fresca
Martedì	Pizza margherita Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi *Filetto di merluzzo al pomodoro *Carote all'olio Pane Frutta fresca	Riso in brodo prezzemolato *Polpette di manzo *Finocchi al vapore Pane Frutta fresca	Lasagne alla bolognese Insalata mista Pane Frutta fresca
Mercoledì	Pasta al pomodoro Piccatine di pollo agli aromi *Finocchi al vapore Pane Frutta fresca	Polenta Bruscitt Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro ***Filetto di merluzzo gratinato *Broccoli all'olio Pane Frutta fresca	Passato di verdura* con farro Formaggio Patate prezzemolate Pane INTEGRALE Frutta fresca
Giovedì	Passato di legumi decorticate Patate al forno *Carote prezzemolate Pane Frutta fresca	Pasta all'olio e salvia* Formaggio *Cavolfiori all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Sovracosce di pollo *Cavolfiori gratinati Pane Frutta fresca	Pasta in salsa aurora ***Filetto di merluzzo gratinato *Carote al vapore Pane Frutta fresca
Venerdì	Pasta all'olio *Tortino di pesce *Erbette all'olio Pane Frutta fresca	*Passato di verdure con orzo Polpette di legumi *Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Pasta e fagioli Patate al forno Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Lenticchie decorticate al pomodoro *Broccoli all'olio Pane Frutta fresca

**I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE*

****Prodotto certificato nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisce che il prodotto appartiene a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale*

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

