

MENU' INVERNALE 2023/2024**6-12 mesi**

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Crema di riso con passato di verdure+parmigiano Ricotta Mousse di frutta	Crema di riso con passato di verdure+parmigiano Formaggino Mousse di frutta	Crema di mais e tapioca con crema di carote+parmigiano Ricotta Mousse di frutta	Crema di riso con passato di verdure+parmigiano *Carne di pollo frullato Mousse di frutta
Martedì	Crema di semolino con passato di verdure+parmigiano Carne di manzo frullata Mousse di frutta	Crema di semolino con passato di carote +parmigiano Merluzzo frullato Mousse di frutta	Crema di riso con passato di verdura+parmigiano Carne di manzo frullata Mousse di frutta	Crema di mais e tapioca ragù di manzo con passato di verdure+parmigiano Mousse di frutta
Mercoledì	Crema di riso con passato di verdure+parmigiano Carne di Pollo frullato* Mousse di frutta	Crema di riso al ragù di manzo+ Carote frullate+parmigiano Mousse di frutta	Crema di semolino con passato di verdure+parmigiano Merluzzo frullato Mousse di frutta	Crema di semolino con crema di patate+parmigiano Ricotta Mousse di frutta
Giovedì	Crema di mais e tapioca con passato lenticchie decorticate+parmigiano Mousse di frutta	Crema di mais e tapioca con passato di verdura+parmigiano Ricotta Mousse di frutta	Crema di mais e tapioca con passato di verdure+parmigiano Carne di pollo frullato Mousse di frutta	Crema di riso con passato di verdure+parmigiano Platessa frullata Mousse di frutta
Venerdì	Crema di semolino con passato di verdure+parmigiano Platessa frullata Mousse di frutta	Crema di semolino con passato di lenticchie decorticate+ parmigiano Mousse di frutta	Crema di semolino con passato di lenticchie decorticate+parmigiano Mousse di frutta	Crema di semolino con passato di lenticchie decorticate+parmigiano Mousse di frutta

**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

