

MENU' ESTIVO/AUTUNNALE- VALIDO DA APRILE AD OTTOBRE

I SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	PASTA INTEGRALE AL POMODORO CAPRESE POMODORINI E MOZZARELLA 7	PASSATO DI VERDURA CON FARRO 1 UOVA STRAPAZZATE 3 FAGIOLINI	INSALATA MISTA PASTA PASTICCIATA AL RAGU' DI CARNE 1-7	RISO PRIMAVERA FAGIOLI E MELANZANE	PASTA AL PESTO DI BASILICO/ZUCCHINE MERLUZZO AL LIMONE 4 CAROTE
II SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	PIZZA MARGHERITA 1- 7 INSALATA DI FINOCCHI CRUDI	ORZOTTO AL POMODORO 1 STRACCHETTI DI TACCHINO CAROTE	PASTA INTEGRALE AL PESTO BASILICO/ZUCCHINE 1 INSALATA DI CECI E POMODORINI	INSALATA MISTA BOCCONCINI DI POLLO AGLI AROMI E PATATE	PASTA AL PESTO DI BASILICO/ZUCCHINE 1 MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA 4 INSALATA
III SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	RISOTTO PRIMAVERA UOVA STRAPAZZATE 3 CAROTE	IN INSALATA DI CAROTE PASTA AL RAGU' BIANCO DI CARNE 1	PASTA ALL'OLIO EVO 1 INSALATA DI FAGIOLI CANNELLINI E POMODORINI	FARRO AL POMODORO 1 STRACCHETTI DI POLLO INSALATA MISTA	PASTA INTEGRALE AL POMODORO 1 MERLUZZO AL LIMONE 4 FAGIOLINI
IV SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	RISOTTO AGLI AROMI INSALATA DI CECI E POMODORINI	PASTA INTEGRALE AL POMODORO 1 UOVA STRAPAZZATE 3 ZUCCHINE	ORZO CON VERDURE 1 STRACCHETTI DI TACCHINO INSALATA	INSALATA E POMODORI PIADINA AL FORMAGGIO 1- 6-7-10	PLATESSA AGLI AROMI 4 PATATE E FAGIOLINI LESSI

- tutti i giorni sono proposti a metà della mattina in base alla stagionalità della frutta . INVERNALE/PRIMAVERILE :ARANCE-MANDARINI- PERE- KIW-BANANE -SUSINE-MELE - ESTIVO /AUTUNNALE: SUSINE-ALBICOCCHE-PRUGNE-ANGURIA-BANANE-MELONI-PERE-MELE
- PANE INTEGRALE
- MERENDA solo per chi usufruisce del POST SCUOLA :BEVANDE: • ACQUA; •FRUTTA FRESCA e BISCOTTI SECCHI e/o 1 VASETTO YOGURT CON EVENTUALE AGGIUNTA DI FRUTTA FRESCA e/o PANINO con MARMELLATA O MIELE -e/o con CIOCCOLATO FONDENTE (la merenda proposta giornalmente è esposta all'entrata della scuola)

- UNA VOLTA AL MESE PER FESTEGGIARE I COMPLEANNI TORTA ALLO YOGURT CON FRUTTA FRESCA
-
- IN GRASSETTO SONO IDENTIFICATI GLI ALIMENTI CHE, AI SENSI DEL REG CE 1169/2011, SONO RITENUTI ALLERGENI. Sul menu esposto in bacheca della scuola dell'infanzia la presenza di allergeni nel piatto somministrato è evidenziato dall'apposizione di un numero indicante l'allergene specifico così come deducibile della presente legenda
-

• NUMERAZIONE ALLERGENE DA REG CE 1169/2011	• TIPOLOGIA DI ALLERGENE	• EVENTUALI ESCLUSIONI
• 1	• Cereali contenenti glutine, cioè: • grano, • segale, • orzo, • avena, • farro, • kamut • o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	• a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio • b) maltodestrine a base di grano ; • c) sciroppi di glucosio a base di orzo; • d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. •
• 2	• Crostacei e prodotti a base di crostacei •	•
• 3	• Uova e prodotti a base di uova •	•
• 4	• Pesce e prodotti a base di pesce	• a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; • b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. •
• 5	• Arachidi e prodotti a base di arachidi •	•
• 6	• Soia e prodotti a base di soia	• a) olio e grasso di soia raffinato • b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; • c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; • d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. •

• NUMERAZIONE ALLERGENE DA REG CE 1169/2011	• TIPOLOGIA DI ALLERGENE	• EVENTUALI ESCLUSIONI
• 7	• Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	• a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; • b) latticolo.
• 8	• Frutta a guscio: • mandorle • nocciole • noci • noci di acagiù • noci di pecan • noci del Brasile • pistacchi • noci macadamia • noci del Queensland • e i loro prodotti	• tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
• 9	• Sedano e prodotti a base di sedano •	•
• 10	• Senape e prodotti a base di senape •	•
• 11	• Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	•
• 12	• Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2	•
• 13	• Lupini e prodotti a base di lupini •	•
• 14	• Molluschi e prodotti a base di molluschi •	•

