

MENU INVERNALE-PRIMAVERILE

VALIDO DA NOVEMBRE/MARZO

I SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	ORZOTTO AL POMODORO 1 UOVA STRAPPAZZATE 3 CAVOLO CAPPUCCIO	INSALATA LASAGNE ALLA BOLOGNESE 1-7	MINISTRONE DI VERDURA CON RISO INTEGRALE FORMAGGIO 7 INSALATA	FINOCCHI RISO OLIO EVO FAGIOLI STUFATI	PLATESSA AGLI AROMI 4 PATATE E FAGIOLINI LESSI
II SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	ANTIPASTO DI CAROTE CRUDE PIZZA MARGHERITA 1-7	FINOCCHI POLENTA CON SPEZZATINO DI POLLO	CAROTE PASTA INTEGRALE 1AL PESTO BASILICO7ZUCCHINE INSALATA DI CECI	CAVOLFIORE TACCHINO E PATATE AL FORNO	PASTINA 1 MERLUZZO AL LIMONE 4 CAROTE
III SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	PASTA AL PESTO DI BROCCOLI 1 UOVA STRAPPAZZATE AL POMODORO 3 INSALATA	ORZOTTO AL POMODORO1 STRACCETTI DI POLLO CAROTE	PASTA AL RAGU' BIANCO DI CARNE 1 FAGIOLINI	CAROTE VELLUTATA DI FAGIOLI CON RISO	PASTA INTEGRALE AL POMODORO1 PLATESSA AGLI AROMI 4 INSALATA
IV SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	VELLUTATA DI VERDURA CON DITALINI 1 MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA 4 FINOCCHI	SPINACI BOCCONCINI DI TACCHINO E POLENTA	PASTA INTEGRALE AL POMODORO 1 UOVA STRAPPAZZATE 3 FAGIOLINI	CAROTE RISO ALL'OLIO EVO LENTICCHIE STUFATE	INSALATA PIADINA AL FORMAGGIO1- 6-7-10

- 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 -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) lattolo.
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	