

MENU INVERNALE-PRIMAVERILE CELIACI DA NOVEMBRE /MARZO

I SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	RISO AL POMODORO UOVA STRAPAZZATE 3 CAVOLO CAPPUCCIO	INSALATA PASTA SENZA GLUTINE ALLA BOLOGNESE 7 - 9	MINESTRONE DI VERDURA CON RISO INTEGRALE FORMAGGIO 7 CAROTE	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 SENZA GLUTINE 7	FINOCCHI POLENTA CON SPEZZTINO DI POLLO	CAROTE PASTA INTEGRALE SENZA GLUTINE AL PESTO BASILICO/ZUCCHINE 1 INSALATA DI CECI	CAVOLFOIRE TACCHINO E PATATE AL FORNO	PASTINA SENZA GLUTINE MERLUZZO AL LIMONE 4 CAROTE
III SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	PASTA SENZA GLUTINE AL PESTO DI BROCCOLI UOVA STRAPAZZATE AL POMODORO3 INSALATA	RISO AL POMODORO STRACETTI DI POLLO AL LIMONE CAROTE	PASTA SENZA GLUTINE AL RAGU BIANCO DI CARNE FAGIOLINI	CAROTE VELLUTATA DI FAGIOLI CON RISO	PASTA INTEGRALE SENZA GLUTINE AL POMODORO PLATESSA AGLI AROMI 4 INSALATA
IV SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	VELLUTATA DI VERDURA CON PASTA SENZA GLUTINE MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA 4 FINOCCHI	SPINACI BOCCONCINI DI TACCHINO E POLENTA	PASTA INTEGRALE SENZA GLUTINE AL POMODORO UOVA STRAPAZZATE 3 FAGIOLINI	CAROTE RISO ALL'OLIO EVO LENTICCHIE STUFATE	INSALATA PIADINA SENZA GLUTINE AL FORMAGGIO 6-7-10

- tutti i giorni sono proposti a metà della mattina in base alla stagionalità della frutta (se primavera/estate susine, albicocche, melone, anguria, pesche, banane siciliane - se autunno /inverno pera ,mela, arance, mandarini ,banane)
- PANE** SENZA GLUTINE TUTTI I GIORNI
- MERENDA solo per chi usufruisce del POST SCUOLA :BEVANDE: • ACQUA; •FRUTTA FRESCA e **BISCOTTI SECCHI** senza glutine 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/biscotti** senza glutine

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	TIPOLOGIA DI ALLERGENE	EVENTUALI ESCLUSIONI
-----------------------------	------------------------	----------------------

REG CE 1169/2011		
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	