

# MENU' ESTIVO/AUTUNNALE-

VALIDO DA APRILE AD OTTOBRE approvato ATS 31 maggio 2024

I SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	PASTA AL PESTO DI BASILICO 1 CAPRESE POMODORINI E MOZZARELLA 7 CAROTE	PASTA AL POMODORO 1 UOVA STRAPAZZATE 3 ZUCCHINE	POMODORI CRUDI IN INSALATA PASTA PASTICCATA AL RAGU' DI CARNE 1-7	PASTA INTEGRALE AL POMODORO1 CECI E POMODORI IN INSALATA	RISO PRIMAVERA MERLUZZO ALA PIZZAIOLA 4 FAGIOLINI
II SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	PIZZA MARGHERITA 1- 7 POMODORI IN INSALATA	ORZOTTO AL POMODORO 1 PETTO DI POLLO AL FORNO CAROTE	PASTA AL PESTO BASILICO 1 INSALATA DI CECI E POMODORINI	RISO INTEGRALE AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO ZUCCHINE	PASTA L PESTO DI ZUCCHINE1 PLATESSA AL FORNO 4 INSALATA
III SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	PASTA PRIMAVERA 1 FRITTATA SEMPLICE 3 CAROTE	INSALATA MISTA ARROSTO TACCHINO E PATATE AL FORNO	PASTA ALL'OLIO 1 INSALATA DI FAGIOLI CANNELLINI E POMODORINI	RISO AGLI AROMI BOCCONCINI DI POLLO E ZUCCHINE AL FORNO	PASTA POMODORO 1 MERLUZZO AL FORNO 4 FAGIOLINI
IV SETT	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	RISOTTO ALLO ZAFFERANO INSALATA DI CECI E POMODORINI	ORZOTTO AL POMODORO 1 UOVA STRAPAZZATE 3 ZUCCHINE	COUS COUS ALLE VERDURE 1 BOCCONCINI DI TACCHINO AL FORNO POMODORI	INSALATA E POMODORI PIADINA AL FORMAGGIO 1- 6-7-10	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE 1 PLATESSA AL FORNO 4 FAGIOLINI

- 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cereali contenenti glutine, cioè:</li> <li>• grano,</li> <li>• segale,</li> <li>• orzo,</li> <li>• avena,</li> <li>• farro,</li> <li>• kamut</li> <li>• o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio</li> <li>• b) maltodestrine a base di grano ;</li> <li>• c) sciroppi di glucosio a base di orzo;</li> <li>• d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</li> </ul>
• 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crostacei e prodotti a base di crostacei</li> </ul>	•
• 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uova e prodotti a base di uova</li> </ul>	•
• 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pesce e prodotti a base di pesce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;</li> <li>• b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.</li> </ul>
• 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arachidi e prodotti a base di arachidi</li> </ul>	•
• 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soia e prodotti a base di soia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• a) olio e grasso di soia raffinato</li> <li>• b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;</li> <li>• c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;</li> <li>• d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</li> </ul>

• NUMERAZIONE ALLERGENE DA REG CE 1169/2011	• TIPOLOGIA DI ALLERGENE	• EVENTUALI ESCLUSIONI
• 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;</li> <li>• b) lattitolo.</li> </ul>
• 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta a guscio:</li> <li>• mandorle</li> <li>• nocciole</li> <li>• noci</li> <li>• noci di acagiù</li> <li>• noci di pecan</li> <li>• noci del Brasile</li> <li>• pistacchi</li> <li>• noci macadamia</li> <li>• noci del Queensland</li> <li>• e i loro prodotti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</li> </ul>
• 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sedano e prodotti a base di sedano</li> </ul>	•
• 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Senape e prodotti a base di senape</li> </ul>	•
• 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</li> </ul>	•
• 12	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2</li> </ul>	•
• 13	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lupini e prodotti a base di lupini</li> </ul>	•
• 14	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Molluschi e prodotti a base di molluschi</li> </ul>	•