

MENU' ESTIVO

	I SETTIMANA		II SETTIMANA
1	Pasta al pomodoro fresco (1) Legumi all'olio potrebbero contenere tracce di glutine e soia Verdura cruda/cotta Allergeni:1-9	1	Pappa al pomodoro (1-9) Legumi all'olio potrebbero contenere tracce di glutine e soia Verdura cruda/cotta Allergeni:1-9
2	Minestra in brodo vegetale (1-9) Tacchino Verdura cruda/cotta Allergeni:1-9	2	Pasta con verdure di stagione (1-9) Coniglio Verdura cruda/cotta Allergeni:1-9
3	Farro/Orzo al pesto (1-7-8) Formaggio (7) Verdura cruda/cotta Allergeni:1-7-8	3	Pasta all'olio/burro (1-7) Seppie/Calamari (14) Verdura cruda/cotta Allergeni:1-7-14
4	Crema di verdura fresca con crostini (1-9) Pesce (4) Purè (7) Allergeni:1-4-7-9	4	Gnocchi al pomodoro (1-3-9-10) Uova (3) Verdura cruda/cotta Allergeni:1-6-9-10
5	Riso all'olio Prosciutto senza glutine e lattosio Verdura cruda/cotta oppure Riso alla Cantonese (3) Allergeni: 3	5	Minestra di farro/Orzo con verdure fresche (1-9) Vitellone Purè (7) Allergeni:1-7-9

INFORMIAMO CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENÙ POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTI O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO.

Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg.UE 1169/11):

1 cereali contenenti glutine(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati)

2 crostacei, **3** uova, **4** pesce, **5** arachidi, **6** soia, **7** lattosio,

8 frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecari, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia)

9 sedano, **10** senape, **11** semi di sesamo, **12** anidride solforosa e solfiti, **13** lupini, **14** molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco.

Si invitano i familiari dei bambini allergici ad uno o più alimenti sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati dal personale di cucina (operatore esperto cuciniere) e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.

MENU' ESTIVO

	III SETTIMANA		IV SETTIMANA
1	<p>Risotto con verdura Legumi all'olio o pomodoro potrebbero contenere tracce di soia Verdura cruda/cotta oppure Paella con legumi e verdure potrebbero contenere tracce di soia</p> <p style="text-align: center;">Allergeni: 6</p>	1	<p>Minestra in brodo vegetale (1-9) Legumi all'olio o pomodoro potrebbero contenere tracce di glutine e soia Verdura cruda/cotta</p> <p style="text-align: center;">Allergeni:(1-6-9)</p>
2	<p>Minestra in brodo vegetale (1-9) Polpettine di ricotta e vitella (1-7) Patate</p> <p style="text-align: center;">Allergeni:(1-7-9)</p>	2	<p>Riso all'olio Formaggio (7) Verdura cruda/cotta</p> <p style="text-align: center;">Allergeni: (7)</p>
3	<p>Pizza Margherita/ Focaccia ripiena/ Pane con caprese (1-7) Insalata mista</p> <p style="text-align: center;">Allergeni: (1-7)</p>	3	<p>Pasta al pomodoro e basilico (1-9) Uova (3) Verdura cruda/cotta</p> <p style="text-align: center;">Allergeni: (1-3-9)</p>
4	<p>Pasta al pesto (1-7-8) Prosciutto senza glutine e lattosio Verdura cruda/cotta</p> <p style="text-align: center;">Allergeni:(1-7-8)</p>	4	<p>Pasta integrale alle verdure (1-9) Pesce (4) Verdura cruda/cotta</p> <p style="text-align: center;">Allergeni: (1-4-9)</p>
5	<p>Pasta alle vongole/tonno (1-4-14) Pesce (4) Verdura cruda/cotta</p> <p style="text-align: center;">Allergeni:(1-4-14)</p>	5	<p>Crema alle verdure fresche di stagione (9) Pollo Purè(7)</p> <p style="text-align: center;">Allergeni:(7-9)</p>

INFORMIAMO CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENÙ POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTI O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO.

Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg.UE 1169/11):

1 cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati)

2 crostacei, **3** uova, **4** pesce, **5** arachidi, **6** soia, **7** lattosio,

8 frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecari, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia)

9 sedano, **10** senape, **11** semi di sesamo, **12** anidride solforosa e solfiti, **13** lupini, **14** molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco.

Si invitano i familiari dei bambini allergici ad uno o più alimenti sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati dal personale di cucina (operatore esperto cuciniere) e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.