

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.		Passato di verdure con orzo* Petto di pollo alle erbe Zucchine trifolate Pane e frutta		Conchiglie al sugo di melanzane* Arrosto di suino al latte Patate al forno Pane e frutta		18/09/23	22/09/23
2° SETT.		Spaghetti al tonno Frittata al forno Zucchine trifolate Pane e frutta		Pasta alla parmigiana Platessa gratinata al forno* Fagiolini all'olio* Pane e frutta		25/09/23	29/09/23
3° SETT.		Menù inizio anno scolastico Carote e finocchi in pinzimonio Piadina prosciutto e formaggio (piatto unico) Yogurt alla frutta		Passato di ceci con pastina Cotoletta di pollo Zucchine gratinate con basilico Pane e frutta		02/10/23	06/10/23

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

