

SCUOLA DELL'INFANZIA "SAN GIUSEPPE"
MENU' A.S. 2023/2024

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI	Pasta al pomodoro (1/7) Prosciutto cotto Carote al vapore	Pasta olio e parmigiano (1/7) Frittata (3/7) Carote al vapore	Pasta olio e parmigiano (1/7) Prosciutto cotto Cavolfiori o broccoletti	Pastina in brodo vegetale (1/7/9) Parmigiano Reggiano, caciotta e mozzarella (7) Carote al vapore
MARTEDI	Pasta al ragù di carne di manzo (1/7) Cappucci e patate al forno	Pasta e fagioli (1/7) Cappucci o finocchi Patate al forno Dolce allo yogurt e cioccolato (1/7)	Crema di carote e patate con riso (7) Cosce di pollo in umido Cappucci e finocchi	Pasta al profumo di basilico e parmigiano (1/7) Bocconcini di pollo al limone (1) Cappucci
MERCOLEDI	Pastina in brodo vegetale (1/7/9) Bocconcini di pollo al limone (1/9) Fagiolini o finocchi	Crema di zucca con riso o porri e patate (7) Hamburger di manzo Purè di patate (7)	Pasta al pomodoro (1/7) Parmigiano Reggiano, caciotta e mozzarella (7) Spinaci o biette	Crema di zucca con riso o porri e patate (7) Halibut al forno (4) Patate al forno
GIOVEDI	Crema di piselli con riso (7) Parmigiano Reggiano, caciotta e mozzarella (7) Spinaci o biette	Passato di verdure con riso o pasta (1/7/9) Bistecche di pollo alla piastra Fagiolini	Polpettine di carne di manzo al sugo Polenta Piselli	Pasta pasticciata (1/7) Carote grattugiate Dolce allo yogurt e cioccolato (1/7)
VENERDI	Pasta con olio e parmigiano (1/7) Halibut al forno (4) Insalata	Pasta al pomodoro (1/7) Bocconcini di pesce (1/4) Insalata	Pastina in brodo vegetale (1/7/9) halibut al forno (4) insalata	Pasta al pomodoro (1/7) Uova sode (3) insalata

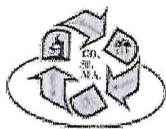
Ogni giorno viene servito pane fresco.

Le verdure potranno variare seguendo il criterio della stagionalità.

Merenda del mattino: tea caldo o freddo con grissini, biscotti o crackers.

Merenda del pomeriggio: frutta e pane.

N.B.: si avvisano i genitori che negli alimenti preparati e somministrati in questa struttura, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni indicati con i numeri, la cui descrizione è presente in allegato. Si informa, inoltre, che la cucina della scuola utilizza alcuni alimenti surgelati



REG UE 1169/2011 ALLEGATO II

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti **glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - 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, tranne:
 - 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, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - 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.
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), 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 SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini.
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.