



MENU INFANZIA ESTATE/AUTUNNO 2021 2022

3^ª SETTIMANA

PASTA POMODORO E OLIVE	RISO ALLA PARMIGIANA	PASTA INTEGRALE RICOTTA E MELANZANE*	PASTA OLIO E GRANA	PASTA ZAFFERANO, ZUCCHINE* E SPECK
BOCCONCINI DI TACCHINO	FRITTATA DI PATATE	CUORICINI DI ORATA	ARROSTO DI LONZA	PRIMO SALE
CAROTE FILO	FAGIOLINI	INSALATA	ZUCCHINE	POMODORI E CANNELLINI
PANE	PANE INTEGRALE	PANE	PANE INTEGRALE	PANE
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE E CIOCCOLATO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON (*) POTREBBERO ESSERE CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE

Si informano gli allergici/intolleranti o chi per essi (genitori, familiari, ecc) a porre attenzione che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce, derivanti dal processo produttivo : CEREALI CONTENENTI GLUTINE,

FRUTTA A GUSCIO, CROSTACEI, SEDANO, UOVA, PESCE, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, SOIA, LUPINI, LATTE, MOLLUSCHI E LORO DERIVATI. Poichè le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.