

**MENU' ESTIVO SCUOLA DELL'INFANZIA**

1 SETTIMANA		2 SETTIMANA		3 SETTIMANA		4 SETTIMANA	
<b>LUNEDI'</b>	pasta integrale al pomodoro formaggio fresco (mozzarella) insalata pane frutta	<b>LUNEDI'</b>	farro al pesto con fagiolini piselli pane frutta	<b>LUNEDI'</b>	pasta al tonno pomodori pane frutta	<b>LUNEDI'</b>	riso con i piselli verdura pane frutta
<b>MARTEDI'</b>	riso al pomodoro uova strapazzate carote pane integrale yogurt	<b>MARTEDI'</b>	riso allo zafferano nasello gratinato spinaci pane integrale frutta	<b>MARTEDI'</b>	riso in bianco petto di pollo al forno carote pane integrale yogurt alla frutta	<b>MARTEDI'</b>	pasta al sugo vegetale cotoletta di tacchino zucchine pane integrale frutta
<b>MERCOLEDI'</b>	passato di verdura con riso polpette di vitello al forno purè pane frutta	<b>MERCOLEDI'</b>	pastina in brodo vegetale arrosto tonnato verdura cruda pane frutta	<b>MERCOLEDI'</b>	tortellini frittata zucchine pane frutta	<b>MERCOLEDI'</b>	verdure crude pizza gelato
<b>GIOVEDI'</b>	orzotto piselli pane frutta	<b>GIOVEDI'</b>	pasta alla carbonara con verdure uova strapazzate pomodori pane frutta	<b>GIOVEDI'</b>	pasta integrale al pomodoro e basilico formaggio fresco (mozzarella) verdure pane frutta	<b>GIOVEDI'</b>	farro con verdure e formaggio verdura cruda pane frutta
<b>VENERDI'</b>	pasta all'olio merluzzo gratinato pomodori pane frutta	<b>VENERDI'</b>	verdure crude pizza gelato	<b>VENERDI'</b>	pastina in brodo vegetale merluzzo gratinato patate lesse pane frutta	<b>VENERDI'</b>	pasta allo zafferano polpette del marinaio pomodori pane frutta

La verdura può essere variata secondo la disponibilità

La quota proteica, destinata per il pranzo, è pari a quella prevista dalle Linee Guida di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica del 29-04-2010.

In questa scuola, nella preparazione dei pasti, possono essere utilizzati cibi contenenti i 14 allergeni di cui nel Reg. UE 1169/2011: latte e prodotti a base di latte, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, sesamo e prodotti a base di sesamo, arachidi e prodotti a base di arachidi, lupini e prodotti a base di lupini, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, cereali e prodotti a base di cereali, soia e prodotti a base di soia, senape e prodotti a base di senape, crostacei e prodotti a base di crostacei, molluschi e prodotti a base di molluschi.

## LEGENDA ALLERGENI

1. GLUTINE

2. CROSTACEI

3. UOVA

4. PESCE

5. ARACHIDI

6. SOIA

7. LATTE

8. FRUTTA A GUSCIO

9. SEDANO

10. SENAPE

11. ANIDRIDE SOLFOROSA/SOLFITI

12. LUPINO

13. MOLLUSCHI