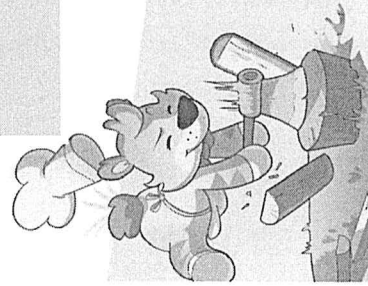


Menu Scuole Comune di Guardistallo e Casale

menù Inverno | Anno Scolastico ~~2020/21~~ ^{2021/22} inversione giorni mesi alterni 2022 - 23

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Gnocchi al ragù (pasta per nido) Stracchino Insalata mista Frutta fresca Pane Crema di verdura e pastina Merluzzo al forno Purea di patate Frutta fresca Pane Riso al pomodoro Straccetti di pollo Finocchi gratinati Frutta fresca Pane	Minestra di fagioli Merluzzo al forno Finocchi gratinati Frutta fresca Pane Risotto alla zucca Fuselli di pollo arrosto Spinaci Frutta fresca Pane Crema di ceci con riso Platessa al forno Patate lesse Frutta fresca Pane	Pasta olio e grana Polpette/crocchette al forno Bietola Frutta fresca Pane Pizza margherita Prosciutto crudo (cotto per nido) Insalata mista Frutta fresca Pane Lasagne al ragù Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane	Pasta al pomodoro Fesa di tacchino arrosto Piselli al tegame Frutta fresca Pane Pasta al pomodoro Formaggio fresco Carote lesse Frutta fresca Pane Pasta ai broccoli Frittata al forno Insalata verde Frutta fresca Pane	Riso all'olio Frittata al forno Carote filate (cotte per nido) Frutta fresca Pane Pasta con verdure Polpette al forno Piselli al tegame (purea nido) Frutta fresca Pane Pasta olio e grana Merluzzo al forno Carote lesse Frutta fresca Pane
2 SETTIMANA					
3 SETTIMANA					
4 SETTIMANA					



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, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSI), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di 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.