

# Men Estivo Scuole Comune di Guardistallo e Casale Marittimo

Anno Scolastico ~~2023/2024~~ **2024/25**

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA	Minestra di verdura con riso	Risotto alle verdure	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Risotto alle zucchine
	Formaggio fresco	Pesce bianco alla mugnaia	Roast-beef	Fesa di tacchino arrosto	Frittata al forno
	Piselli al tegame	Pomodori in insalata	Carote filangè (cotte x nido)	Insalata mista	Bietola al vapore
2 SETTIMANA	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Passato di verdura con pastina	Pasta al pesto (no pinoli x nido)	Pasta al sugo di verdure	Pizza margherita	Pasta pomodori capperi e olive
3 SETTIMANA	Petto di pollo alla salvia	Tortino di patate	Filetto di pesce al forno	Prosciutto crudo (cotto x nido)	Bocconcini di parmigiano
	Patate lesse	Pomodori in insalata	Zucchine al vapore	Insalata verde	Fagiolini al vapore
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Pasta al pesto (no pinoli x nido)	Risotto alla parmigiana	Passato di verdure con pastina	Chicche di patate al ragù	Pasta pomodoro e basilico
	Frittata al forno	Plattessa dorata	Straccetti di pollo al limone	Formaggio fresco	Scaloppina di vitellone al limone
1 SETTIMANA	Insalata verde	Pomodori in insalata	Insalata verde	Bietola al vapore	Zucchine al vapore
	Frutta fresca	Frutta fresca	Torta	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
2 SETTIMANA	Pasta pomodori capperi e olive	Pasta al sugo di verdure	Minestrone di legumi con orzo/farro	Pasta olio e grana	Pasta al pesto (no pinoli x nido)
	Caprese	Frittata al forno	Prosciutto crudo (cotto x nido)	Coscette di pollo arrosto	Filetto di pesce al forno
	Frutta fresca	Fagiolini al vapore	Patate al vapore	Carote filangè (cotte x nido)	Piselli all'olio
3 SETTIMANA	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

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, ARACIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), 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 derivati 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 soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono forniti pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilità.

