

COMUNE DI ALBISSOLA – MENU' INVERNALE SCUOLA PRIMARIA, SECONDARIA E DELL'INFANZIA. In vigore dall'8 gennaio al 31 marzo 2018

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
15.01.18 12.02.18 12.03.18	Passato di verdura con pasta (1) ^^ Prosciutto cotto Patate al forno Banana equosolidale	Ravioli (1,3,7) al pomodoro *^^ Casatella (7) Piselli in umido (1,6,9) Frutta fresca	Pasta al pesto (1,3,7) Bocconcini di tacchino al limone (1) Insalata verde Frutta fresca	Pasta (1) al ragù vegetale (con pomodoro)*^^ (1,2,4,6,7,9,14) Filetto di platessa impanata Insalata di carote Budino (7)	Risotto alla parmigiana (3,7) Polpette di manzo (1,3,7) Finocchi in insalata Frutta fresca
22.01.18 19.02.18 19.03.18	Lasagne (1,3,4,6,7,8,9,14) al ragù (con pomodoro)* Primosale (7) Spinaci all'olio (1,6,9) Frutta fresca	Pasta (1) al pomodoro *^^ Tortino in sfoglia (con ricotta) (1,3,4,6,7,8,9,14) Fagiolini all'olio (1,6,9) Frutta fresca	Minestra di verdura con orzo (1) ^^ Spezzatino di vitellone con patate in umido Banana equosolidale	Pasta (1) all'olio ^^ Coscia di pollo al forno Insalata mista Frutta fresca	Riso al pomodoro *^^ Polpettine di merluzzo (1,3,4,7) Insalata verde Torta margherita (con farina) (1,3,7)
29.01.18 26.02.18 26.03.18	Pasta (1) all'olio ^^ Frittata di verdure al forno (3,7) Insalata Frutta fresca	Pizza margherita con (pomodoro) (1,6,7) Prosciutto cotto Budino (7)	Polenta al pomodoro *^^ Petto di pollo al forno Piselli in umido Frutta fresca	Gnocchi (1) al pomodoro *^^ Certosa (7) Carote al vapore Banana equosolidale	Passato di verdura con riso ^^ Platessa impanata (3,4) Purè (7) Frutta fresca
08.01.18 05.02.18 05.03.18	Pasta (1) alla pizzaiola*^^ Scaloppine di lonza (1) Piselli in umido (1,6,9) Frutta fresca	Pasta (1) all'olio ^^ Gateau di patate (1,3,7) Insalata verde Frutta fresca	Riso al pomodoro *^^ Merluzzo con patate (4) Frutta fresca	Pasta al pesto (1,3,7) Arrosto di tacchino Purea di patate (7) Yogurt intero alla frutta (1)	Pasta e legumi (1,6,10,11,13) Asiago DOP (7) Fagiolini al pomodoro (1,6,9) Banana equosolidale

LE PREPARAZIONI POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni alimentari: (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Cereali contenenti glutine- 1- (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, Crostacei e prodotti derivati -2-, Uova e prodotti derivati -3-, Pesce e prodotti derivati -4- Arachidi e prodotti derivati -5-, Soia e prodotti derivati-6-, Latte e prodotti derivati-7-, incluso lattosio, Frutta a guscio -8-, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, Sedano e prodotti derivati-9-, Senape e prodotti derivati-10-, Semi di sesamo e prodotti derivati -11-, Anidride solforosa e solfiti -12-(possibilmente contenuti nei vini, Lupini -13-e prodotti derivati, Molluschi e prodotti derivati-14-. Simbolicamente identificati con un numero da 1 a 14, posto in parentesi vicino ad ogni pietanza. Si invitano comunque i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.

^ se aggiunto **aceto** (12), ^^ se aggiunto **formaggio grattugiato** (3,7); *nel **sugo al pomodoro**, in relazione alla preparazione si può avere **allergene 9**;

Alcune preparazioni potrebbero contenere prodotti surgelati in accordo a quanto previsto dal vigente capitolato d'appalto.

I prodotti biologici sono segnalati in rosso nel menù.

Il pane è ottenuto da un impasto di farina "00" all'acqua ed è a Km 0.