

MENU INVERNALE - Scuole NIDI/INFANZIA

Settimana	LUNEDI		MARTEDI		MERCOLEDI		GIOVEDI		VENERDI	
		ALLERGENI CONTENUTI		ALLERGENI CONTENUTI		ALLERGENI CONTENUTI		ALLERGENI CONTENUTI		ALLERGENI CONTENUTI
					PASTA AL PESTO		PASTA AL RAGU DI LENTICCHIE			
da 23.04 a 24.04	festivita'		chiusura		FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO		FRITTATA AL PARMIGIANO		festività	
					SPINACI SALATATI		INSALATA VERDE			
					FRUTTA FRESCA	NESSUNO	FRUTTA FRESCA	NESSUNO		
					PANE	1,6,10	PANE	1,6,10		
	PASTA AL POMODORO		PASSATO DI VERDURE CON PASTINA		RISO AL POMODORO				PASTA AL PESTO	
da 28.04 a 02.05	PETTO DI POLLO AGLI AROMI		FRITTATA AL PARMIGIANO		ARISTA AGLI AROMI		festivita'		MOZZARELLA	
	CAROTE PREZZEMOLATE		INSALATA VERDE		CAROTE VICHY				FAGIOLINI ALL'OLIO	
	FRUTTA FRESCA	NESSUNO	FRUTTA FRESCA	NESSUNO	FRUTTA FRESCA	NESSUNO			FRUTTA FRESCA	NESSUNO
	PANE	1,6,10	PANE	1,6,10	PANE	1,6,10			PANE	1,6,10

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato nel menù di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni A) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero B) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate:

- 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soja e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/ltkg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

MODIFICHE POTREBBERO ESSERE EFFETTUATE IN BASE ALLA EFFETTIVA DISPONIBILITA' DEI PRODOTTI A FILIERA.