



MENU INVERNALE - Scuole PRIMARIE

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	<i>festivita'</i>	<i>chiusura</i>	ASIAGO	FRITTATA AL PARMIGIANO	<i>festivita'</i>
			SPINACI SALATATI	INSALATA VERDE	
			FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	NESSUNO
			PANE	PANE	1,6,10
	PASTA AL POMODORO	PASSATO DI VERDURE CON PASTINA	RISO AL POMODORO		PASTA AL PESTO
da 28.04 a 02.05	COSCIA DI POLLO AL FORNO	FRITTATA AL PARMIGIANO	ARISTA AGLI AROMI	<i>festivita'</i>	MOZZARELLA
	CAROTE PREZZEMOLATE	INSALATA VERDE	CAROTE VICHY		FAGIOLINI ALL'OLIO
	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
	1,6,10	1,6,10	1,6,10	1,6,10	1,7

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.