



MENU ESTIVO - Scuole PRIMARIE E SECONDARIE- DIETA STANDARD

Settimana	LUNEDI	ALLERGENI CONTENUTI	MARTEDI	ALLERGENI CONTENUTI	MERCOLEDI	ALLERGENI CONTENUTI	GIOVEDI	VENERDI
	PASTA AL POMODORO	1,6,10,3,7,9	PASTA ALLA CREMA DI ZUCCHINE	1,3,8,6,10,7	RISO ALLA PARMIGIANA	7,9		
PRIMA SETTIMANA	FRITTATA AL FORNO	3,7	COTOLETTA DI LEGUMI	1,6,10,7,3	POLLO GRATINATO ALLE ERBE	1,6,10	FINE ANNO SCOLASTICO 2025/2026	
da 08/06/2026	POMODORI IN INSALATA	NESSUNO	INSALATA VERDE	NESSUNO	CAROTE JULIENNE E MAIS	NESSUNO		
a 10/06/2026	FRUTTA FRESCA	NESSUNO	FRUTTA FRESCA	NESSUNO	GELATO	NESSUNO		
	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 ALLE EFFETTIVA DISPONIBILITA' DEI PRODOTTI A FILIERA/MODIFICHE/SLITTAMENTI POTREBBERO ESSERE EFFETTUATI IN BASE ALLA EFFETTIVA DISPONIBILITA' DEI PRODOTTI A FILIERA.