

Menu Scuola dell'infanzia Comune di Ponte Lambro

PRIMAVERA - ESTATE

1 SETTIMANA	Pizza margherita (piatto completo)	Pasta integrale pomodoro e basilico	Risotto allo zafferano	Gnocchi con sugo alle *verdure	Pasta al sugo di *melanzane
	Involentino di cotto e formaggio	*Pesce al forno	Rotolo di frittata	Piccatine al forno	
Insalata	*Spinaci all'olio	*Fagiolini all'olio	Pomodori	Carote julienne e mais	
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	
2 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Fusilli agli aromi	*Lasagne alla bolognese (piatto completo)	Risotto alle *zucchine	Pasta al pesto
*Hamburger di pollo e tacchino	Lonza alla pizzaiola		*Cotoletta di pesce	Insalata di legumi	
*Fagiolini	Pomodori	Insalata e mais	*Erbette	*Carote gratinate	
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	
3 SETTIMANA	Risotto allo zafferano	Pasta olio e parmigiano	Pizza margherita (piatto completo)	Pasta con le *zucchine	Pasta al pomodoro
*Pesce al forno	Pollo al forno		Formaggio di legumi, patate	Rotolo di frittata	
Pomodori	*Carote all'olio prezzemolate	Insalata mista	*Fagiolini	*Patate al forno	
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	



I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE CONSIGLIATI ALLE PARENTE E ALLE INFERMIERE. IN CASO DI MANCATA FORNITURA IL MENU' POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e amministrati in questa scuola sono presenti uno o più allergeni come ingredienti: * PATATE, * FAVI, * LATTICIE, * FRUTTE A GUSCIO, * SEMI DI SESAMO, * ARACHIDI, * SOIA, * LATTICIE, * UOVA, * PESCE, * CROSTACEI, * GLUTINE, * CROSTACEI, * UOVA, * PESCE, * ARACHIDI, * SOIA, * LATTE (INCLUSO LATTOSIO), * FRUTTA A GUSCIO, * SEDANO, * SENAPE, * SEMI DI SESAMO, * ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFURI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, * LUPINI, * MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 83/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di una certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per i quali risulta documentata una sensibilizzazione.

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, ARACHIDI, 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 relativi 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 formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

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, ARACHIDI, 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 relativi 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 formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

