

# MENÙ INVERNALE SCUOLA S. ANNA

## OTTOBRE - APRILE

(dal 7 ottobre 2024 si parte con la 2<sup>a</sup> settimana)

1 <sup>a</sup> SETTIMANA					
<b>lunedì</b>	Pasta integrale al pomodoro	1	Frittata	3-7	Spinaci
<b>martedì</b>	Crema di verdure con riso	9	Asiago	7	Insalata mista
<b>mercoledì</b>	Fagiolini		Lasagne	1-7-9-15	
<b>giovedì</b>	Risotto alla zucca		Petto di pollo		Finocchi in insalata
<b>venerdì</b>	Pasta burro e salvia	1-7	Platessa gratinata	1-3-4	Zucchine
2 <sup>a</sup> SETTIMANA					
<b>lunedì</b>	Tortellini burro e salvia	1-7	Mozzarella	7	Carote saltate
<b>martedì</b>	Minestrone di verdure con legumi e riso		Pollo al forno con piselli		
<b>mercoledì</b>	Carote e finocchi in pinzimonio		Pizza margherita	1-7	
<b>giovedì</b>	Pasta con crema di zucchine	1	Merluzzo al forno	1-3-4	Erbette
<b>venerdì</b>	Pasta al pesto di noci	1-8	Frittata con spinaci	3-7	Fagiolini
3 <sup>a</sup> SETTIMANA					
<b>lunedì</b>	Crema di verdure con orzo	15	Sformato al forno	3-7	Insalata mista
<b>martedì</b>	Pasta con crema di piselli	1-15	Sogliola alla mugnaia	1-3-4	Finocchi in insalata
<b>mercoledì</b>	Misto di verdure crude		Pasta al ragù	7-9-15	
<b>giovedì</b>	Risotto allo zafferano		Formaggio a fette	7	Lenticchie 15
<b>venerdì</b>	Pasta ai quattro formaggi	1-7	Platessa al limone	1-3-4	Erbette
4 <sup>a</sup> SETTIMANA					
<b>lunedì</b>	Risotto all'ortolana		Frittata con prezzemolo	3-7	Carote julienne
<b>martedì</b>	Pasta al pesto	1-15	Prosciutto		Spinaci gratinati
<b>mercoledì</b>	Vellutata di verdure con riso	9	Scaloppine di tacchino al limone	1	Finocchi
<b>giovedì</b>	Polenta e spezzatino				Carote saltate
<b>venerdì</b>	Gnocchi al pomodoro		Filetto di nasello dorato al forno	1-3-7	Fagiolini

Tutti i giorni frutta e pane comune, al martedì pane integrale

# **ALLERGENI ALIMENTARI**

## ***Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze***

- 1. Cereali contenenti glutine** (cioè **grano, segale, orzo, avena, farro, kamut** o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
  - b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
  - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
- 2. Crostacei** e prodotti derivati.
- 3. Uova** e prodotti derivati.
- 4. Pesce** e prodotti derivati, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. Arachidi** e prodotti derivati.
- 6. Soia** e prodotti derivati, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio**, tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
  - b) lattitolo.
- 8. Frutta a guscio**, cioè **mandorle** (*Amygdalus communis* L.), **nocciole** (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), **noci di anacardi** (*Anacardium occidentale*), **noci** di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
- 9. Sedano** e prodotti derivati.
- 10. Senape** e prodotti derivati.
- 11. Semi di sesamo** e prodotti derivati.
- 12. Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.
- 13. Lupini** e prodotti derivati.
- 14. Molluschi** e prodotti derivati.
- 15. Legumi**

# MERENDA SCUOLA DELL'INFANZIA S. ANNA

## 2024-2025

### 1^ SETTIMANA

LUNEDÌ	Gelato al biscotto/ Biscotti + succo
MARTEDÌ	Focaccia
MERCOLEDÌ	Frutta
GIOVEDÌ	Pane nutella/prosciutto
VENERDÌ	Frutta

### 2^ SETTIMANA

LUNEDÌ	Crostatina/Fette biscottate con marmellata
MARTEDÌ	Gelato al biscotto/ Biscotti + succo
MERCOLEDÌ	Frutta
GIOVEDÌ	Focaccia
VENERDÌ	Frutta

### 3^ SETTIMANA

LUNEDÌ	Gelato al biscotto/ Biscotti + succo
MARTEDÌ	Focaccia
MERCOLEDÌ	Frutta
GIOVEDÌ	Brioche
VENERDÌ	Frutta

### 4^ SETTIMANA

LUNEDÌ	Cracker
MARTEDÌ	Gelato al biscotto/Biscotti + succo
MERCOLEDÌ	Frutta
GIOVEDÌ	Focaccia
VENERDÌ	Frutta

