

MENÙ INVERNALE – COMUNE DI PONTEDASSIO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 sett	Pasta al pesto produzione propria (1,5,6,7,8,10) Bastoncini di merluzzo (1,3,4,7) Carote al forno Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini (1,9)^ [^] Formaggio spalmabile (7) Patate al forno Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro (1,3,6)^ ^{^*} Scaloppina di pollo (1,6,11) Bietoline all'olio Budino (7)	Sardenaira (1,4) Prosciutto cotto Insalata verde^ Frutta fresca	Pasta all'olio (1,6,10)^ [^] Tortino di verdure e legumi (3,7) Finocchi Yogurt alla frutta (7)
2 sett	Orecchiette al pesto di verdure (1,6,7,10)^ ^{^*} Stracchino (7) Spinaci all'olio Torta produz. Propria (1,3,6,7,10)	Gnocchi al pomodoro (1,3,6,7)^ ^{^*} Frittata di verdure (3,7) Carote julienne Frutta fresca	Passato di verdura con orzo/riso/pastina (1,6,8,9)^ [^] Bastoncini di merluzzo (1,3,4,7) Purè (7)^ [^] Frutta fresca	Lasagne al pomodoro (1,3,6,7,9,10) Prosciutto cotto Insalata verde^ Yogurt (7)	Risotto alla zucca (7)^ ^{^*} Sogliola gratinata (1,4,6,11) Piselli in umido Frutta fresca
3 sett	Pasta olio e grana (1,6,7,10)^ [^] Sformato di verdura al forno (3,7) Fagiolini all'olio Yogurt alla frutta (7)	Minestrone di verdure e pasta (1,6,9,10)^ [^] Prosciutto Purè (7) Frutta fresca	Sardenaira (1,4) Mozzarella (7) Carote julienne^ o lesse Frutta fresca	Gnocchi al pesto produzione propria (1,3,5,6,7,8,10) Bastoncini di merluzzo (1,3,4,7) Insalata mista^ Frutta fresca	Risotto alla campagnola (7)^ ^{^*} Arrosto di lonza Finocchi Budino (7)
4 sett	Ravioli di magro burro e salvia (1,3,7) Merluzzo gratinato (1,4,6,11) Spinaci all'olio Frutta fresca	Pasta all'olio (1,6,10)^ [^] Bocconcini di tacchino in umido (1,6,11) Fagiolini all'olio Frutta Fresca	Pasta al pomodoro (1,6,10)^ ^{^*} Frittata di verdure al forno (3,7) Carote^ Frutta fresca	Riso olio e parmigiano (7)^ [^] Formaggio spalmabile (7) Insalata Torta produz. Propria (1,3,6,7,10)	Passato di verdura con orzo (1,6,8,9)^ [^] Prosciutto Purè (7) Frutta Fresca
MERENDE	Yogurt (7)	Crostatina (1,3,6,7,8)	Pane e marmellata (1)	Budino (7)	Frutta

LE PREPARAZIONI POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni alimentari: (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Cereali contenenti glutine- 1- (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, Crostacei e prodotti derivati -2-, Uova e prodotti derivati -3-, Pesce e prodotti derivati -4- Arachidi e prodotti derivati -5-, Soia e prodotti derivati-6-, Latte e prodotti derivati-7-, incluso lattosio, Frutta a guscio -8-, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, Sedano e prodotti derivati-9-, Senape e prodotti derivati-10-, Semi di sesamo e prodotti derivati -11-, Anidride solforosa e solfiti -12-(possibilmente contenuti nei vini, Lupini -13-e prodotti derivati, Molluschi e prodotti derivati-14-. Simbolicamente identificati con un numero da 1 a 14, posto in parentesi vicino ad ogni pietanza. Si invitano comunque i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale. Nel menu potrebbero essere presenti alimenti surgelati.

^ se aggiunto aceto (12), ^ se aggiunto formaggio grattugiato (3,7); *nel sugo, in relazione alla preparazione si può avere allergene 9;