

Men Estivo Scuole Comune di Guardistallo e Casale Marittimo

Anno Scolastico 2022 - 2023

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VEDERDÌ
1 SETTIMANA	Minestra di verdura con riso	Risotto alle verdure	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Risotto alle zucchine
	Formaggio fresco	Pesce bianco alla mugnaia	Roast-beef	Fesa di tacchino arrosto	Frittata al forno
	Piselli al tegame	Pomodori in insalata	Carote filangè (cotte x nido)	Insalata mista	Bietola al vapore
2 SETTIMANA	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Passato di verdura con pastina Petto di pollo alla salvia	Pasta al pesto (no pinoli x nido) Tortino di patate	Pasta al sugo di verdure Filetto di pesce al forno	Pizza margherita Prosciutto crudo (cotto x nido)	Pasta pomodori capperi e olive Bocconcini di parmigiano
3 SETTIMANA	Patate lesse	Pomodori in insalata	Zucchine al vapore	Insalata verde	Fagiolini al vapore
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
4 SETTIMANA	Pasta al pesto (no pinoli x nido)	Risotto alla parmigiana	Passato di verdure con pastina	Chicche di patate al ragù	Pasta pomodoro e basilico
	Frittata al forno	Plattessa dorata	Straccetti di pollo al limone	Formaggio fresco	Scaloppina di vitellone al limone
	Insalata verde	Pomodori in insalata	Insalata verde	Bietola al vapore	Zucchine al vapore
4 SETTIMANA	Frutta fresca	Frutta fresca	Torta	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Pasta pomodori capperi e olive	Pasta al sugo di verdure	Minestrone di legumi con orzo/farro	Pasta olio e grana	Pasta al pesto (no pinoli x nido)
4 SETTIMANA	Caprese	Frittata al forno	Prosciutto crudo (cotto x nido)	Coscette di pollo arrosto	Filetto di pesce al forno
	Frutta fresca	Fagiolini al vapore	Patate al vapore	Carote filangè (cotte x nido)	Piselli all'olio
	Pane	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

SI INFORMIAMO 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 CONTINENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACCHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEMANO, SENAPE, SEVI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOFRI (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro), LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i derivati prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.l.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica in fase di produzione, vengono forniti ai pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilità.

