

# Men Estivo Scuole Comune di Guardistallo e Casale Marittimo

## Anno Scolastico 2023-24

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



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 di sei ingredienti allergeni, come ingredienti o in tracce, derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTIENENTI GLUTINE, GROSSTAGLI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (MILCOSO, LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEBANO, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA. SOTTILI PRECONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 mg/kg o 10 mg/litro: LUPINI, MOGLIUSI e tutti i derivati prodotti del grano a base di semi di grano duro. Allergeni 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 fornite in modo puntuale e preenzione di idonea certificazione medica in fase di produzione, vengono forniti ai pasti personalizzati, privi degli allergeni, con risultati documentati e una sensibilità zero.