|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **LUNEDÌ** | **MARTEDÌ** | **MERCOLEDÌ** | **GIOVEDÌ** | **VENERDÌ** |
| **1°SETTIMANA 🡺**C:\Users\Pedroli\Desktop\images.jpg | -Pasta olio e grana-Cotoletta di Merluzzo\*-Insalata mista | -Pasta integrale al pesto\*-Frittata al forno-Fagiolini\* all’olio | -Vellutata di verdure\* con  crostini-Scaloppina di pollo\* limone e salvia-Cavolfiori\* gratin | PIATTO UNICO-Pizza\* Margherita -Insalata con finocchi  | -Risotto allo zafferano-Sformato di ceci-Carote grattugiate |
| **2°SETTIMANA 🡺****C:\Users\sabina.pedroli\Desktop\download (1).jfif** | -Ravioli\*di magro olio e salvia-Cotoletta di Pollo\*-Carote\* all’olio | -Risotto con zucca\* -Primo Sale-Finocchi\*gratinati | -Pasta agli aromi-Uova strapazzate-Caponatina\* di stagione  gratinata al forno(broccolo\*-zucca\*-cavolfiore\*-carote\*)  | -Passato di verdure\*  con orzo-Bastoncini di Merluzzo\*-Patate\*al forno  | -Pasta integrale al pomodoro-Burger di legumi -Broccoli\* all’olio |
| C:\Users\Pedroli\Desktop\index.jpg**3°SETTIMANA 🡺** | -Pasta agli aromi - Merluzzo\*gratinato-Cavolfiore\* al forno | PIATTO UNICO-Pizza\* margherita -Insalata con Finocchi | -Risotto alla parmigiana-Scaloppina di tacchino\* al limone -Zucchine\* trifolate | -Passato di verdure\* con zucca e crostini integrali-Bocconcini di frittata-Insalata di stagione | -Pasta al pomodoro con lenticchie rosse-1/2 porz. di primo sale o crescenza-Coste\* al forno |
| **4°SETTIMANA 🡺****C:\Users\sabina.pedroli\Desktop\download.jfif** | -Pasta al pesto\*-Mozzarella bocconcino-Caponatina\* di stagione gratinata al forno(broccolo\*-zucca\*-cavolfiore\*-carote\*)  | PIATTO UNICO-**Pasta al ragù (INFANZIA)-Lasagne\*al forno (PRIMARIA)**-Fagiolini\* all’olio  | -Passato di verdure\* con  crostini -Merluzzo\* gratinato-Spinaci\* all’olio  | -Pasta integrale al ragù di  verdure\*-Tagliata di pollo\*alla milanese-Insalata mista  | -Risotto allo zafferano-Polpettine legumi e verdura\*- Carote\* all’olio |

Legenda: \*prodotto congelato/surgelato all’origine o contenente un ingrediente congelato o surgelato

Viene utilizzato esclusivamente sale iodato.

Il pasto viene accompagnato da:

* pane a ridotto contenuto di sodio (<1,7% di sale). Una volta alla settimana viene proposto pane di farina integrale.
* una porzione di frutta fresca proposta a rotazione tra: mele, pere, banane, arance, clementine

*Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l’apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. È fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile.*

**Comunicazione ai consumatori**

**in applicazione del Reg. UE 1169/2011**

Si avvisa la gentile Clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti che possono provocare allergie o intolleranze

**Elenco ingredienti allergenici presenti nell’allegato II del Regolamento in oggetto.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)  | 8 | Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 2 | Crostacei e prodotti a base di crostacei  | 9 | Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 | Uova e prodotti a base di uova  | 10 | Senape e prodotti a base di senape |
| 4 | Pesce e prodotti a base di pesce  | 11 | Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5 | Arachidi e prodotti a base di arachidi  | 12 | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg |
| 6 | Soia e prodotti a base di soia  | 13 | Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 | Latte e prodotti a base di latte  | 14 | Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Per qualsiasi informazione riguardante la presenza di allergeni è possibile consultare l’apposita documentazione scritta fornita dal personale in servizio. E’ fatto obbligo tenere tale documentazione in luogo facilmente reperibile.

Non potendo comunque escludere in senso assoluto l’eventuale presenza di allergeni dovuta a possibili contaminazioni durante il processo produttivo, si invitano i gentili commensali a richiedere ulteriori informazioni aggiuntive al Capocuoco o al suo delegato.