



MENU' ESTIVO COLAZIONE MATTUTINA 2017-2018 SCUOLA DELL'INFANZIA



| | 1° Settimana | 2° Settimana | 3° Settimana | 4° Settimana |
|------------------|--|---|--|---|
| Lunedì | Pane e barretta di cioccolato fondente BIO 1, 7 | Succo di frutta 100% BIO + fette biscottate 1 | Pane e miele 1 | Succo di frutta 100% BIO + fette biscottate 1 |
| Martedì | Latte fresco e cereali 1, 7 | Pane e miele 1 | Pizzette rosse 1 | Yogurt alla frutta con cereali 1, 7 |
| Mercoledì | Fette biscottate e marmellata 1 | Pane e marmellata 1 | Latte fresco e cereali 1, 7 | Pizzette bianche 1 |
| Giovedì | Pane e miele 1 | Frutta fresca | Pane fresco con gocce di cioccolato 1, 7 | Pane e marmellata 1 |
| Venerdì | Pizzette bianche 1 | Yogurt alla frutta con cereali 1, 7 | Frutta fresca | Latte fresco e cereali 1, 7 |



Cioccolato fondente biologica

Succo di frutta biologico

I prodotti sopra elencati sono tutti prodotti freschi di pasticceria o da forno

Dott.ssa Francesca Capata Biologo-Nutrizionista

Tutte le pietanze sono realizzate con sale iodato e olio di oliva extra vergine BIO.

*Prodotto surgelato all'origine

**I piatti contrassegnati con il doppio asterisco sono prodotti freschi lavorati e trasformati in loco.

***Il prosciutto cotto Arcangeli è privo di latte, derivati e glutine.

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

facilmente reperibile. **NON E' POSSIBILE ESCLUDERE LA PRESENZA DI ALLERGENI PER CROSS CONTAMINATION DOVUTA AI PROCESSI DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE**

Legenda allergeni REG.

UE. 1169/2011

1-Cereali contenenti glutine

2- Crostacei

3 -Uova

4- Pesce

5- Arachidi

6- Soia

7- Latte

8 -Frutta a guscio

9- Sedano

10- Senape

11 -Semi di sesamo

12- Solfiti

13 -Lupini

14 -Molluschi