



## MENU' ESTIVO MERENDA POMERIDIANA 2017-2018 SCUOLA DELL'INFANZIA



	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
<b>Lunedì</b>	Frutta fresca	Occhietti di bue 1, 3, 7	Frutta fresca	Latte fresco e cereali 1, 7
<b>Martedì</b>	Pizzette rosse 1	Frutta fresca	Occhietti di bue 1, 3, 7	Pane e barretta di cioccolata fondente BIO 1, 7
<b>Mercoledì</b>	Yogurt alla frutta con cereali 1, 7	Yogurt alla frutta con cereali 1, 7	Pizzette con patate 1	Yogurt alla frutta con cereali 1, 7
<b>Giovedì</b>	Frutta fresca	Pane e olio 1	Yogurt alla frutta con cereali 1, 7	Frutta fresca
<b>Venerdì</b>	Succo di frutta 100% BIO + fette biscottate 1	Pizzette bianche 1	Pane e olio 1	Pizzette con zucchine 1



Cioccolata 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

### 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

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**