

Menu Nidi Ottobre 2020

Settembre 2020 | Anno Scolastico 2020-2021

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA 19/10 – 23/10	Pasta integrale al pomodoro	Riso con pisellini*	Pasta alle zucchine	Farro pesto e pomodorini	Crema di patate e carote*
	Asiago	Bocconcini di pollo arrosto	Hamburger di carne rossa	Frittata di patate	Polpettine di merluzzo*
	Pisellini* all'olio	Carote* all'olio	Patate arrosto	Fagiolini* all'olio	Zucchine* all'olio
2° SETTIMANA 26/10 – 30/10	Pasta al pomodoro	Pasta integrale alla pizzaiola	Riso all'olio con parmigiano	Crema di patate e zucchine*	Pasta al pesto
	Prosciutto cotto	Frittata al parmigiano	Merluzzo* al pomodoro	Arrosto di tacchino	Primo sale
	Pisellini all'olio*	Patate lesse	Zucchine all'olio*	Carote* all'olio	Fagiolini* al pomodoro
3° SETTIMANA 05/10 – 09/10	Pasta al ragù di carne bianca	Crema di patate e carote*	Pasta integrale al pesto	Riso allo zafferano	Orzo al pomodoro e basilico
	Merluzzo* al forno	Hamburger di carne rossa alla pizzaiola	Frittata di patate	Asiago	Bocconcini di pollo alla salvia
	Fagiolini* all'olio	Pisellini* all'olio	Carote* all'olio	Zucchine* all'olio	Patate arrosto
4° SETTIMANA 12/10 – 16/10	Riso al pomodoro	Pasta al pesto	Crema di patate e zucchine*	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al ragù vegetale*
	Frittata al parmigiano	Polpettine di merluzzo*	Bocconcini di pollo tricolore	Prosciutto cotto	Arrosto di tacchino
	Carote* all'olio	Pisellini* all'olio	Fagiolini* all'olio	Patate arrosto	Carote* all'olio

TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO

		IGP Garfagnana	Farro	Filiera corta locale / Biologico	Prodotti ortofrutticoli freschi
Biologico	Pasta di semola, riso, orzo, legumi, uova, olio extravergine di oliva, verdure gelo, pane (2 volte a settimana integrale)	Nazionale	Formaggio, carne fresca	Allevamento Toscano	Pesce fresco
		Zona FAO037.1.3 (Mar Mediterraneo)	Pesce azzurro + Merluzzo MSC	Biologico + provenienza Toscana	Pomodori pelati

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 dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II 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 raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione. SI INFORMANO I CONSUMATORI che nei piatti contrassegnati dall'asterisco* possono essere presenti ingredienti congelati/surgelati

