

**ALLEGATO 13 AL CAPITOLATO D'ONERI
ESEMPLIFICAZIONE MENU' SCUOLA INFANZIA GIRASOLE
PALOMAR ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

MENU'

CON INDICAZIONI ALLERGENI

Scuola infanzia
Girasole – Palomar














Anno scolastico
2021/ 2022

Castelnovo Sotto (R.E.)

ELENCO ALLERGENI

Si avvisano i genitori che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questa struttura/servizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Si riporta l'elenco degli ingredienti allergenici presenti nell'allegato II del Reg.UE n. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

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 Solfiti in concentrazione superiori ai 10 mg/KG	SO ₂
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	

Il menu sotto riportato contempla eventuali allergeni presenti nelle pietanze.

Il personale della cucina è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettario, metodologia di preparazione, etichette originali delle materie prime.














































Qual ora, in caso di diete prescritte da medico e/o pediatra, o diete di carattere etico religioso (nel menù l'alternativa riportata in *corsivo*), la cucina ne terrà conto e non servirà al bambino pietanze con il prodotto non consentito

MENU' 1° SETTIMANA

Anno scolastico 2021/2022

INVERNO – (dal 04/10/2021 al 25/03/2022)

Menu avallato dal SIAN (Serv.Igiene Alimenti e Nutrizione) Prot. AUSLRE 2021/0094941 del 28/07/2021











































	Pranzo	Allergeni	Merenda	Allergeni		Pranzo	Allergeni	Merenda	Allergeni
LUNEDI'	Fusilli Bio all'olio EVO e parmigiano reggiano Frittata Bio alle verdure Verdure di stagione Pane comune	     	Grissini	 	MARTEDI'	Crema di zucca con crostini Tagliatelle di totano dorate Verdura di stagione Pane arabo	     	Yogurt Bio alla frutta	
MERCOLEDI'	MENU' DELLA TRADIZIONE Pinzimonio invernale (finocchi, carote e sedano) Lasagne alla bolognese/ <i>lasagne vegetali</i> Pane speciale	      	Latte Bio con biscotti	    	GIOVEDI'	Passato di verdura con pastina Bio Polpette di legumi Verdure di stagione Pan de RE	      	Frutta di stagione o spremuta e cracker	  
VENERDI'	Riso Bio alle pere e parmigiano Cotoletta di platessa al forno Macedonia di verdure (broccoli e carote) Pane comune	    	Pane e cioccolata fondente Bio-equo	  	<u>Tutte le mattine, merenda ore 9,30: frutta fresca di stagione</u>				

MENU' 2° SETTIMANA

Anno scolastico 2021/2022

INVERNO – (dal 04/10/2021 al 25/03/2022)

Menu avallato dal SIAN (Serv.Igiene Alimenti e Nutrizione) Prot. AUSLRE 2021/0094941 del 28/07/2021

	Pranzo	Allergeni	Merenda	Allergeni		Pranzo	Allergeni	Merenda	Allergeni
LUNEDI'	MENU' KM 0 Raviolini di patate in salsa emiliana Formaggio: parmigiano reggiano DOP o caciotta dell'appennino reggiano Verdure di stagione Pane comune	    	Pane e marmellata		MARTEDI'	Spaghetti al pomodoro Bio Crocchette di ceci Verdura di stagione Pane arabo	      	Latte Bio con biscotti    	
MERCOLEDI'	Risoni Bio in brodo vegetale Svizzera di vitellone/ <i>Frittata alle verdure</i> Verdure di stagione Pane speciale	      	Frutta o spremuta e pane		GIOVEDI'	Gnocchetti sardi ai broccoli Erbazzone (torta verde) Pan de RE	      	Yogurt Bio alla frutta 	
VENERDI'	Minestra di legumi Bio con farro Tagliatelle di totano dorate Verdura di stagione Pane comune	       	Frutta di stagione e pane		<u>Tutte le mattine, merenda ore 9,30: frutta fresca di stagione</u>				

MENU' 3° SETTIMANA

Anno scolastico 2021/2022

INVERNO – (dal 04/10/2021 al 25/03/2022)

Menu avallato dal SIAN (Serv.Igiene Alimenti e Nutrizione) Prot. AUSLRE 2021/0094941 del 28/07/2021









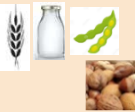










	Pranzo	Allergeni	Merenda	Allergeni		Pranzo	Allergeni	Merenda	Allergeni
LUNEDI'	Passatelli in brodo vegetale Crocchette di bietole o spinaci Verdure di stagione Pane comune	 	Frutta di stagione e cracker 		MARTEDI'	MENU' FAST Insalata di finocchi, arance e olive Pizza margherita Prosciutto cotto o crudo DOP/ <i>Formaggio</i> Pane arabo	 	Latte Bio con biscotti 	
MERCOLEDI'	Riso Bio porri e verza Hamburger di merluzzo Verdura di stagione Pane speciale	 	Yogurt Bio alla frutta 		GIOVEDI'	Paciugo di verdure e legumi su crostini di pane Fuselli di pollo agli aromi / <i>Frittata</i> Verdura di stagione Pan de RE	 	Tarallini all'olio EVO e succo di frutta 	
VENERDI'	Crema di cannellini al rosmarino con pastina Involtini di sogliola Verdura di stagione Pane comune	 	Frutta o spremuta e pane 		<u>Tutte le mattine, merenda ore 9,30: frutta fresca di stagione</u>				

MENU' 4° SETTIMANA

Anno scolastico 2021/2022

INVERNO – (dal 04/10/2021 al 25/03/2022)

Menu avallato dal SIAN (Serv.Igiene Alimenti e Nutrizione) Prot. AUSLRE 2021/0094941 del 28/07/2021















	Pranzo	Allergeni	Merenda	Allergeni		Pranzo	Allergeni	Merenda	Allergeni
LUNEDI'	Riso allo zafferano o riso rosa Sformato o crocchette alle verdure Verdura di stagione Pane comune	  	Frutta o spremuta e cracker		MARTEDI'	Passato di verdura con farro Bio Scaloppina di pollo al limone/ <i>Erbazzone</i> Verdura di stagione Pane arabo	  	Yogurt Bio alla frutta	
MERCOLEDI'	Crema di lenticchie con pastina Polpettine di palombetto/ cuore di merluzzo Verdura di stagione Pane speciale	  	Fette biscottate con marmellata		GIOVEDI'	Polenta pasticciata con ragù di manzo/ <i>polenta ai formaggi</i> Verdura di stagione Pan de RE	 	Pane con ricotta Bio e cacao	
VENERDI'	MENU' DI MARE Pasta al tonno e acciughe Filetto di halibut con "panure" profumata Verdura di stagione Pane comune	  	Frutta di stagione e pane		<p><u>Tutte le mattine, merenda ore 9,30: frutta fresca di stagione</u></p>				

MENU' 1° SETTIMANA

Anno scolastico 2021/2022

ESTATE – (dal 07/09 al 01/10/2021 e dal 28/03/2022 al 30/06/2022)

Menu avallato dal SIAN (Serv.Igiene Alimenti e Nutrizione) Prot. AUSLRE 2021/0094941 del 28/07/2021

























	Pranzo	Allergeni	Merenda	Allergeni		Pranzo	Allergeni	Merenda	Allergeni
LUNEDI'	Penne all'olio EVO e aromi freschi Frittata Bio alle verdure Verdure di stagione Pane comune	  	Spremuta o succo di frutta e cracker		MARTEDI'	Crema di piselli Scaloppine di pollo menta e limone/ <i>Erbazzone all'olio</i> Verdura di stagione Pan de RE	  	Yogurt Bio alla frutta	
MERCOLEDI'	Chicche di patate pomodoro Bio e basilico Tagliatelle di totano Verdura di stagione Pane speciale	  	Gelato vaniglia e cacao		GIOVEDI'	MENU' FAST Minestrone alla genovese Pizza Prosciutto cotto ½ porzione Pane arabo	  	Frutta di stagione e grissini	
VENERDI'	Riso Bio gli spinaci Cotoletta di platessa al forno con aromi Pisellini primavera Pane comune	  	Pane e cioccolata fondente Bio-equo		<u>Tutte le mattine, merenda ore 9,30: frutta fresca di stagione</u>				

MENU' 2° SETTIMANA

Anno scolastico 2021/2022

ESTATE – (dal 07/09 al 01/10/2021 e dal 28/03/2022 al 30/06/2022)

Menu avallato dal SIAN (Serv.Igiene Alimenti e Nutrizione) Prot. AUSLRE 2021/0094941 del 28/07/2021


































	Pranzo	Allergeni	Merenda	Allergeni		Pranzo	Allergeni	Merenda	Allergeni
LUNEDI'	MENU' KM 0 Tortelloni di ricotta e spinaci olio e parmigiano Prosciutto crudo DOP e melone/ <i>scaglie di grana e melone</i> (in stagione) Verdure di stagione Pane comune	  	Tarallini e karkadè	 	MARTEDI'	Trivellini Bio alle melanzane Crocchette di ceci Verdura di stagione Pane arabo	   	Latte Bio con biscotti	 
MERCOLEDI'	Crema di zucchini e funghi Cotoletta di pollo al forno/ <i>Pizzette margherita</i> Verdure di stagione Pane speciale	  	Frutta di stagione e cracker	 	GIOVEDI'	Farfalle al pomodoro Bio Insalata caprese (mozzarella, olive, origano e pomodoro) Pan de RE	  	Yogurt Bio alla frutta	
VENERDI'	Minestra di legumi Bio con farro Filetto di merluzzo Verdura di stagione Pane comune	  	Frutta di stagione e pane		<u>Tutte le mattine, merenda ore 9,30: frutta fresca di stagione</u>				

MENU' 3° SETTIMANA

Anno scolastico 2021/2022

ESTATE – (dal 07/09 al 01/10/2021 e dal 28/03/2022 al 30/06/2022)

Menu avallato dal SIAN (Serv.Igiene Alimenti e Nutrizione) Prot. AUSLRE 2021/0094941 del 28/07/2021














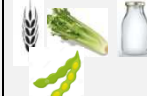

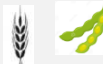




	Pranzo	Allergeni	Merenda	Allergeni		Pranzo	Allergeni	Merenda	Allergeni												
LUNEDI'	Noccioline Bio al pesto genovese	 	Frutta di stagione e cracker	  	MARTEDI'	MENU' DELLA TRADIZIONE	 	Gelato vaniglia e cacao	  												
	Crocchette di bietole o spinaci					Pinzimonio primaverile: pomodori, carote e peperoni															
	Verdure di stagione					Lasagne vegetariane															
	Pane comune					Pane arabo															
MERCOLEDI'	Crema di fagioli con corallini Bio	 	Frutta di stagione e pane		GIOVEDI'	Riso Bio agli asparagi	 	Pane e marmellata													
	Svizzera di vitellone/ <i>Bruschetta</i>	 				Erbazzone	  														
	Verdura di stagione					Pan de RE	  														
	Pane speciale																				
VENERDI'	Spaghetti Bio con pomodorini freschi e basilico	 	Yogurt Bio alla frutta		<u>Tutte le mattine, merenda ore 9,30: frutta fresca di stagione</u>																
	Tagliatelle di totano dorate	 																			
	Verdura di stagione																				
	Pane comune																				

MENU' 4° SETTIMANA

Anno scolastico 2021/2022

ESTATE – (dal 07/09 al 01/10/2021 e dal 28/03/2022 al 30/06/2022)

Menu avallato dal SIAN (Serv.Igiene Alimenti e Nutrizione) Prot. AUSLRE 2021/0094941 del 28/07/2021

	Pranzo	Allergeni	Merenda	Allergeni		Pranzo	Allergeni	Merenda	Allergeni
LUNEDI'	Fusilli Bio all'isolana Omelette con uova Bio alle verdure Verdura di stagione Pane arabo	  	Yogurt Bio alla frutta		MARTEDI'	Insalata di riso Torta verde Verdura di stagione Pane comune	  	Succo di frutta o frutta di stagione e cracker	
MERCOLEDI'	Zuppa di legumi Bio con pastina Polpettine o tortino di pesce Verdura di stagione Pane speciale	  	Pane con ricotta Bio e cacao		GIOVEDI'	Minestrone di verdure con cous-cous Bio Lonza di suino agli aromi/ <i>Erbazzone</i> Verdura di stagione Pan de RE	  	Fette biscottate con marmellata	
VENERDI'	MENU' DI MARE Spaghetti Bio al tonno Filetto di halibut con "panure" profumata Verdura di stagione Pane comune	  	Frutta di stagione e pane		<u>Tutte le mattine, merenda ore 9,30: frutta fresca di stagione</u>				