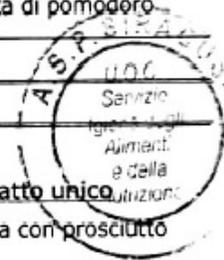


RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI CANICATTINI (SR) - MENU' PRIMAVERA ESTATE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>Prima Settimana</b> 	<b>Piatto unico</b> Passato di piselli con pastina	Risotto al pomodoro e zucchine  Medaglioni di vitello al forno	Passato di verdura con pastina all'uovo  Cotoletta di pollo	Pasta al pomodoro e basilico  Merluzzo gratinato	<b>Piatto unico</b> Tortino di patate con prosciutto e formaggio
	Zucchine trifolate	Insalata verde	Fagiolini lessi	Insalata mista	Spinaci lessi
	Pane comune / Frutta fresca di stagione				
<b>Seconda Settimana</b> 	Pasta al pomodoro e basilico  Straccetti pollo alla pizzaiola	<b>Piatto unico</b> Pizza Margherita	Passato di verdura con riso  Frittata	<b>Piatto unico</b> Passato di lenticchie con pastina	Pasta con sugo alle melanzane  Polpettine di pesce
	Insalatina verde	Insalata di patate e fagiolini *no pane	Crtaggi al vapore (zucchinei/carote)	Biete al grana e pomodoro	Insalata di pomodoro
	Pane comune / Frutta fresca di stagione				
<b>Terza Settimana</b> 	Pasta all'ortolana  Provola dolce	<b>Piatto unico</b> Insalata di riso	Pasta al pomodoro e basilico  Polpettine di pesce	Passato di verdura con riso  Frittatina con piselli	<b>Piatto unico</b> Pizza Margherita con prosciutto
	Insalata verde	Carote e fagiolini lessi	Insalata di pomodoro	Insalata di patate	Insalata mista
	Pane comune/ Frutta fresca di stagione				
<b>Quarta Settimana</b> 	Pasta pomodoro e basilico  Cotoletta di vitello	<b>Piatto unico</b> Passato di fagioli cannellini con riso	Pasta al pesto  Straccetti di pollo al limone	Risotto primavera  Affettato di tacchino	Pasta alla crudaiaola  Polpettine di pesce con sugo di pomodoro
	Insalatina verde	Zucchine gratinate	Tris di insalata	Patate alla pizzaiola	Carote julienne
	Pane comune / Frutta fresca di stagione				

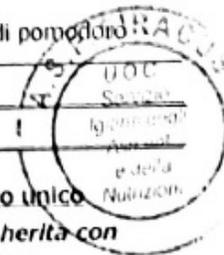


SI INFORMANO GLI UTENTI CHE LE PREPARAZIONI DEI MENU' POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (legge sull'etichettatura n. 1169/2011 CE): CEREALI\* contenenti GLUTINE (cioè grano\*, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, /UOVA\* e prodotti derivati, /PESCE\* e prodotti derivati, /LATTE\* UHT (lattosio) \* e prodotti derivati /SEDANO\* e prodotti derivati, /SENAPE\* e prodotti derivati, /SOIA e prodotti derivati, Semi di sesamo\* e prodotti derivati, /Anidride solforosa e soifiti (possibilmente contenuti nei vini), /Lupini e prodotti derivati, /MOLLUSCHI e prodotti derivati, /CROSTACEI e prodotti derivati, ARACHIDI e prodotti derivati, /FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle, nocciole, noci v. *ricettario allegato*

  
 DIRIGENTE MEDICO  
 U.O.C. SIAN  
 Dott.ssa Maria Valvo

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI CANICATTINI (SR) - MENU' PRIMAVERA ESTATE SENZA GLUTINE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima Settimana 	<b>Piatto unico</b> Passato di piselli con pastina s/glutine	Risotto al pomodoro e zucchine	Passato di verdura con pastina s/glutine	Pasta al pomodoro e basilico	<b>Piatto unico</b> <b>*Tortino di patate con prosciutto e formaggio</b>
	Zucchine trifolate	<b>*Medaglioni di vitello al forno</b>	<b>*Cotoletta di pollo</b>	<b>*Merluzzo gratinato</b>	
		Insalatina verde	Fagiolini lessi	Insalata mista	Spinaci lessi
Pane senza glutine / Frutta fresca di stagione					
Seconda Settimana 	Pasta s/glutine al pomodoro e basilico	<b>Piatto unico</b>	Passato di verdura con riso	<b>Piatto unico</b> Passato di lenticchie con pastina s/glutine	Pasta s/glutine con melanzane
	<b>*Straccetti pollo alla pizzaiola</b>	<b>*Pizza Margherita</b>	<b>*Frittata</b>		<b>*Polpettine di pesce</b>
	Insalatina verde	Insalata di patate e fagiolini <b>*no pane</b>	Ortaggi al vapore (zucchine/carote)	Biete al grana e pomodoro	Insalata di pomodoro
Pane senza glutine / Frutta fresca di stagione					
Terza Settimana 	Pasta s/glutine all'ortolana	<b>Piatto unico</b>	Pasta s/glutine al pomodoro e basilico	Passato di verdura con riso	<b>Piatto unico</b>
	Provola dolce	Insalata di riso	<b>Polpettine di merluzzo</b>	<b>*Frittatina con piselli</b>	<b>*Pizza Margherita con prosciutto</b>
	Insalatina verde	Carote e fagiolini lessi	Insalata di pomodoro	Insalata di patate	Insalata mista
Pane senza glutine/ Frutta fresca di stagione					
Quarta Settimana 	Pasta s/glutine pomodoro e basilico	<b>Piatto unico</b>	Pasta al pesto	Risotto primavera	Pasta s/glutine alla crudaiola
	<b>*Cotoletta di vitello</b>	Passato di fagioli cannellini con riso	<b>*Straccetti di pollo al limone</b>	Affettato di tacchino	Polpettine di pesce
	Insalatina verde	<b>*Zucchine gratinate</b>	Tris di insalata	Patate alla pizzaiola	Carote julienne
Pane senza glutine/ Frutta fresca di stagione					



SI INFORMANO GLI UTENTI CHE LE PREPARAZIONI DEI MENU' POTRANNO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (leggi sull'etichettatura n° 119/2011 CE): i prodotti derivati da latte: **COVA\*** e prodotti derivati: **PFCE\*** e prodotti derivati: **LATTE\* UHT (lattosio)\*** e prodotti derivati: **SEDANO\*** e prodotti derivati: **SENAPI\*** e prodotti derivati: **MOIA\*** e prodotti derivati: **Semi di sesamo\*** e prodotti derivati: **Anacarde sabbiose\*** e soia (probabilmente contenute nel riso), **Lupini\*** e prodotti derivati: **MOLLUSCHI\*** e prodotti derivati: **CRUSTACEI\*** e prodotti derivati: **ARACHIDI\*** e prodotti derivati: **FRUTTA A GUSCIO\*** con mandorle, noccioli, noci, noccioline allegare.

\*nella preparazione non sono utilizzati ingredienti contenenti glutine / attenersi scrupolosamente alle norme di comportamento per la distribuzione e somministrazione del pasto senza glutine.

DIRIGENTE MEDICO  
U.O.C. SIAN  
Dott.ssa Maria Valvo