

Menu Scuole Comune di POGGIBONSI scuole INFANZIA

Autunno | Anno Scolastico 2021-2022

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Riso agli spinaci	Pasta al ragù	Pasta al pomodoro	Passato di fagioli cannellini con pasta	Pasta al burro
	Sformato con prosciutto cotto	Ceci olio	Filetti di nasello al forno	Mozzarella	Straccetti brasato
	Insalata	Misto di verdure al forno	Finocchi file'	Carote crude	Patate lesse
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
2 SETTIMANA	Gnocchi sardi al pomodoro	Pasta ai 4 formaggi	Pasta e ceci	Riso alla parmigiana	Pasta alla zucca gialla
	Straccetti di tacchino arrosto	Merluzzo alla livornese	Sformato di spinaci	Prosciutto cotto	Straccetti di manzo
	Carote all'olio	Broccoli saltati	Finocchi file'	Carote file'	Insalata
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
3 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Passato di verdura con riso	Riso alle verdure (carote, pomodori, piselli)	Pasta e fagioli	Pasta all'olio
	Frittata	Petto di pollo al limone	Filetto di halibut al forno	Pecorino fresco	Spezzatino di maiale alla fiorentina
	Insalata	Carote file'	Patate lesse	Fagiolini olio	Cavolfiore olio
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
4 SETTIMANA	Ravioli burro e salvia	Zuppa di lenticchie con pasta	Pasta alla pizzaiola	Riso alle verdure	Pasta al pomodoro
	Bocconcini di Parmigiano	Stracchino	Straccetti di maiale	Nasello al forno	Bocconcini di tacchino al latte
	Carote e finocchi file'	Insalata mista	Bietole all'olio	Purè	Cavolfiore all'olio
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

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.



Menu Scuole Comune di POGGIBONSI scuole INFANZIA

Menù Autunno **COLAZIONI E MERENDE** | Anno Scolastico 2021-2022

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	COLAZIONE	Latte bianco	Polpa di frutta	Schiacciata/frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca
	MERENDA	Schiacciata	Yogurt alla frutta	Biscotti	Pizza	Pane e miele
2° SETTIMANA	COLAZIONE	Crackers	Yogurt alla frutta	Biscotti	Frutta fresca	Schiacciata / yogurt alla frutta
	MERENDA	Torta	biscotti	Pane e olio	pizza	Pane e marmellata
3° SETTIMANA	COLAZIONE	Polpa di frutta	Latte bianco	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca
	MERENDA	Biscotti	schiacciata	Pane e marmellata	Torta	Pane e olio
4° SETTIMANA	COLAZIONE	Yogurt alla frutta	Torta/banana	Frutta alla frutta	Latte bianco	Polpa di frutta
	MERENDA	Pizza	Pane olio	Succo di frutta	Pane e marmellata	Yogurt alla frutta



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.