

# Menu Scuole Comune di POGGIBONSI scuole ASILI NIDO

## MENU' COLAZIONI E MERENDE Invernale | Anno Scolastico 2025-2026

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	<b>COLAZIONE</b>	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	<b>MERENDA</b>	Pizzetta rossa	Pane e olio	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Dolce con marmellata
2° SETTIMANA	<b>COLAZIONE</b>	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	<b>MERENDA</b>	Frutta fresca	Pane e marmellata	Yogurt alla frutta	Schiacciata	Polpa di frutta
3° SETTIMANA	<b>COLAZIONE</b>	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	<b>MERENDA</b>	Pane e olio	Pane e marmellata	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Torta mantovana
4° SETTIMANA	<b>COLAZIONE</b>	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	<b>MERENDA</b>	Pane e olio	Schiacciata	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Pane e marmellata

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze.

*Dott.ssa Dietista Federica Rosy Fontana*

