

Menu Scuole Comune di POGGIBONSI scuole INFANZIA

Inverno | Anno Scolastico 2023-2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta al pomodoro e ricotta	Zuppa di lenticchie con pasta	Pasta al ragù vegetale	Riso alla crema di zucca gialla	Pasta al burro
	Filetto di merluzzo al forno	Prosciutto cotto	Pecorino fresco	Straccetti di carne	Uova sode
	Spinaci all'olio	Pinzimonio	Cavolfiore all'olio	Patate lesse	Carote crude
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
2 SETTIMANA	Passato di verdure con riso	Riso agli spinaci o carciofi	Minestra in brodo vegetale	Pasta al pomodoro	Pizza Margherita
	Bocconcini di petto di pollo al limone	Mozzarella	Straccetti di carne alla pizzaiola	Nasello al forno	
	Insalata	Carote prezzemolate	Fagiolini olio	Spinaci	Pinzimonio
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta sciroppata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
3 SETTIMANA	Minestra in brodo vegetale	Riso all'ortolana	Pasta ai porri	Zuppa di fagioli cannellini con pasta	Gnocchetti sardi al pomodoro
	Bastoncini di pesce	Arista di maiale alla fiorentina	Tacchino alla pizzaiola	Sformato di verdura	Stracchino
	Insalata	Patate lesse	Bietole saltate		Misto di verdure al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
4 SETTIMANA	Pasta alle verdure	Pasta e ceci	Pasta al ragù	Pasta al pomodoro	Riso ai broccoli
	Prosciutto cotto	Frittata di verdure	Ricotta	Nasello panato al forno	Bocconcini di pollo impanati
	Finocchi crudi o cotti	Insalata	Bietola all'agro	Carote filè e mais	Purè
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO, TRACCE DI 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 brasil, pistacchi, noci macadamia, pistacchi, ecc), Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco.

Rev. Dicembre 22



Menu Scuole Comune di POGGIBONSI scuole INFANZIA

Menù Invernale **COLAZIONI E MERENDE** | Anno Scolastico 2023-2024

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	COLAZIONE	Latte bianco	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Succo di frutta	Schiacciata o frutta fresca
	MERENDA	Pizzetta	Pane e olio	Pane e miele	Biscotti secchi	Crostata alla frutta
2° SETTIMANA	COLAZIONE	Yogurt alla frutta	Latte bianco	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca
	MERENDA	Biscotti secchi	Pane e marmellata	Pane e olio	Schiacciata all'olio	Polpa di frutta
3° SETTIMANA	COLAZIONE	Biscotti secchi	Frutta fresca	Schiacciata o crackers	Yogurt alla frutta	Frutta fresca
	MERENDA	Schiacciata all'olio	Pane e marmellata	Biscotti secchi	Pane e olio	Torta alla yogurt
4° SETTIMANA	COLAZIONE	Polpa di frutta	Yogurt alla frutta	Latte e biscotti	Banana	Crackers
	MERENDA	Pane e cioccolato	Schiacciata all'olio	Pane e marmellata	Pane e olio	Pizzetta



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.

Rev. Dicembre 22