



Scuola Primaria Fermi (6-11 anni) - Santo Stefano di Magra

Menù Primavera-Estate **Inizio con 1° settimana dal mercoledì 06.10.21**



1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
MARTEDI'	MARTEDI'	MARTEDI'	MARTEDI'
Pasta olio e parmigiano Farinata Fagiolini* Frutta Pane	Lasagne al pomodoro* Stracchino Insalata mista Frutta Pane	Ravioli di magro burro e salvia* Arrostato di tacchino Pomodori in insalata Frutta Pane	Gnocchi al pomodoro* Platessa gratinata* Insalata verde Yogurt Pane
GIOVEDI'	GIOVEDI'	GIOVEDI'	GIOVEDI'
Risotto al pomodoro Arrostato di lonza Pomodori in insalata Yogurt Pane	Pasta al pesto Bastoncini di pesce al forno* Fagiolini* Frutta Pane integrale	Pizza* Mozzarella Carote a fiammifero Budino Pane integrale	Pasta olio e parmigiano Polpette di manzo al forno Fagiolini* Frutta Pane integrale



Scuola Primaria Fermi (6-11 anni) - Santo Stefano di Magra

Menù Primavera-Estate **Inizio con 1° settimana dal mercoledì 06.10.21**



5° settimana	6° settimana	7° settimana	8° settimana
MARTEDI'	MARTEDI'	MARTEDI'	MARTEDI'
Risotto al pomodoro Mozzarella Carote a fiammifero Frutta Pane	Lasagne al pesto* Prosciutto cotto Insalata verde Frutta Pane	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce al forno* Fagiolini* Frutta Pane	Gnocchi al pesto* Fishburger di merluzzo* Carote a fiammifero Frutta Pane integrale
GIOVEDI'	GIOVEDI'	GIOVEDI'	GIOVEDI'
Pasta al pomodoro Straccetti di tacchino al forno Pomodori in insalata Frutta Pane	Gnocchi al pomodoro* Hamburger di vitellone Spinaci* Yogurt Pane integrale	Pizza* Stracchino Insalata mista Frutta Pane integrale	Passato di legumi con pasta* Torta di verdura* Purè Budino Pane

I piatti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati e/o congelati o contenere ingredienti di natura congelata e/o surgelata

In particolari situazione di malessere e per un periodo limitato (48-72 h) il genitore può autocertificare la richiesta di un menù di transizione (dieta leggera) composto (a seconda del menù del giorno) da: pasta o riso in bianco condito con olio, carne o pesce in bianco, poca verdura lessa o patate lesse e frutta.

LE PREPARAZIONI SOMMINISTRATE POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni alimentari: (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) **1.**Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, **2.**Crostacei e prodotti derivati, **3.**Uova e prodotti derivati, **4.**Pesce e prodotti derivati, **5.**Arachidi e prodotti derivati, **6.**Soia e prodotti derivati, **7.**Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, **8.**Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, **9.**Sedano e prodotti derivati, **10.**Senape e prodotti derivati, **11.**Semi di sesamo e prodotti derivati, **12.**Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), **13.**Lupini e prodotti derivati, **14.**Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.