


MENÙ: **AUTUNNO/INVERNO 2025/2026** **PRIMAVERA/ESTATE** **DEL COMUNE DI Mantova** **PER LA SCUOLA/E Asilo Nido Emi Kelder**

Menù base PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI **Mantova**


DITTA/GESTORE **Cooperativa Sociale Gialla**

Il menu settimanale prevede:		1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
<p>✓ L'acqua sempre disponibile</p> <p>✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto</p> <p>✓ Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura del pasto)</p> <p>✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno</p> <p>✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana</p> <p>✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...)</p> <p>✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche:</p> <p>Utilizzo della colorazione menu in base ai secondi piatti o piatti unici</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Carne bianca ● Carne rossa (bovina/suina) ● Pesce ● Formaggio ● Uova ● Legumi <p>Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata</p> <p>Contrassegnare con questo simbolo  le preparazioni che utilizzano prodotti gelo</p>	Lun	Valeriana Pasta con olio evo (1,6,10,13) Hamburger di ceci (1,3,6,10) Carote e finocchi* stufati Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Radicchio crudo Zuppa di miglio con verdure (6,8,9,11) Melanzane alla parmigiana (7) Bieta* al vapore Frutta fresca Merenda: Latte e fette (1,3,6,7,8,10,11)	Finocchio crudo PIATTO UNICO Miglio con ragù vegetale di lenticchie rosse decorticate (6,8,9,10,11,13) Carote* agli aromi Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Valeriana Cous-cous con le verdure (1) Lenticchie stufate (6,10,11,13) Carote e finocchi* stufati Frutta fresca Merenda: Frutta fresca
	Mar	Finocchio crudo Riso con zucchine (9) Filetti di merluzzo* alla pizzaiola (4,9) Erbette*gustose Frutta fresca Merenda: yogurt bianco e frutta (7)	Carote crude PIATTO UNICO Passato di ceci e zucca* con riso (9) Broccoletti alla romana (4) Frutta fresca Merenda: Yogurt bianco e frutta (7)	Carote crude Pasta al sugo di pomodori ed olive (1,6,9,10,13) Filetto di merluzzo* agli aromi (1,4,9) Spinaci* al vapore Frutta fresca Merenda: Latte e fette (1,3,6,7,8,10,11)	Carote crude PIATTO UNICO Riso con i piselli* (9) Verza stufata (9) Frutta fresca Merenda: Yogurt bianco e frutta (7)
	Mer	Cappuccio crudo PIATTO UNICO Polenta con ragù vegetale di lenticchie rosse decorticate (9) Cavolfiore* al vapore Frutta fresca Merenda: Fette e confettura (1,3,6,7,8,10,11)	Cappuccio crudo Pasta con sugo di carote e cipolla*(1,6,9,10,13) Filetto di merluzzo* al vapore con olio e limone (4) Carote e finocchi* stufati Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Iceberg Passato di lattuga con piselli* (9) Hamburger di ceci (1,3,6,10) Iceberg Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Finocchio crudo Passato di verdura* con orzo (1,6,9,13) Filetti di merluzzo* alla pizzaiola (4,9) Frutta fresca Merenda: Frutta Fresca
	Gio	Carote crude Pasta con pomodoro (1,6,9,10,13) Coscette di pollo al forno Verza stufata (9) Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Finocchio crudo Minestra di verdura con farro (1,6,9) Petto di tacchino alla pizzaiola (9) Frutta fresca Merenda: Fette e cioccolata (1,3,6,7,8,10,11)	Cappuccio crudo Passato di piselli e broccoli con pastina (1,6,9,10,13) Arrosto di vitellone (9) Erbette* gustose Frutta fresca Merenda: Yogurt bianco e frutta (7)	Radicchio crudo Pasta al sugo di pomodoro ed olive (1,6,9,10,13) Spezzatino di pollo agli aromi (9) Chips di cavolo nero Frutta fresca Merenda: Fette e confettura (1,3,6,7,8,10,11)
	Ven	Radicchio crudo Minestra di verdura* con riso (9) Frittata con porri (3) Frutta fresca Merenda: latte e fette (1,3,6,7,8,10,11)	Carote crude Riso con ragù di verdure (9) Filetti di platessa* alla provenzale (1,4,9) Finocchio e asparagi agli aromi Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Valeriana Riso al rosmarino Filetti di platessa* alla mugnaia (1,4) Bieta* al vapore Frutta fresca Merenda: Torta di mele (1)	Iceberg Minestra di verdure* con miglio (6,8,9,11) Filetti di salmone selvatico* al timo e rosmarino (1,4,9) Frutta fresca Merenda: Frutta fresca

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell' allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze “: (1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (Grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut); (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei; (3) Uova e prodotti a base di uova; (4) Pesce e prodotti a base di pesce; (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi; (6) Soia e prodotti a base di soia; (7) Latte e prodotti a base di latte; (8) Frutta a guscio e loro prodotti (Mandorle, nocciole, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci di Macadamia); (9) Sedano e prodotti a base di sedano; (10) Senape e prodotti a base di senape; (11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; (12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro; (13) Lupini e prodotti a base di lupini; (14) Molluschi e prodotti a base di Molluschi.

Il formaggio grana (7) viene aggiunto alle preparazioni solo in assenza di allergia all'allergene 7 (Latte e prodotti a base di latte).


Il menu settimanale prevede:		1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
<p>✓ L'acqua sempre disponibile</p> <p>✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto</p> <p>✓ Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura del pasto)</p> <p>✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno</p> <p>✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana</p> <p>✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (<u>alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...</u>)</p> <p>✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche:</p> <p><u>Utilizzo della colorazione menu in base ai secondi piatti o piatti unici</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Carne bianca ● Carne rossa (bovina/suina) ● Pesce ● Formaggio ● Uova ● Legumi <p>Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata</p> <p><u>Contrassegnare con questo simbolo  le preparazioni che utilizzano prodotti gelo</u></p>	Lun	Valeriana Pasta con olio evo (1,6,10,13) Hamburger di ceci (1,3,6,10) Carote e finocchi* stufati Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Radicchio crudo Zuppa di miglio con verdure (6,8,9,11) Melanzane alla parmigiana (7) Bieta* al vapore Frutta fresca Merenda: Latte e fette (1,3,6,7,8,10,11)	Finocchio crudo PIATTO UNICO Miglio con ragù vegetale di lenticchie rosse decorticate (6,8,9,10,11,13) Carote* agli aromi Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Valeriana Cous-cous con le verdure (1) Lenticchie stufate(6,10,11,13) Carote e finocchi* stufati Frutta fresca Merenda: Frutta fresca
	Mar	Finocchio crudo Riso con zucchine (9) Filetti di merluzzo* alla pizzaiola (4,9) Erbette*gustose Frutta fresca Merenda: yogurt bianco e frutta (7)	Carote crude PIATTO UNICO Passato di ceci e zucca* con riso (9) Broccoletti alla romana (4) Frutta fresca Merenda: Yogurt bianco e frutta (7)	Carote crude Pasta al sugo di pomodori ed olive (1,6,9,10,13) Filetto di merluzzo* agli aromi (1,4,9) Spinaci* al vapore Frutta fresca Merenda: Latte e fette (1,3,6,7,8,10,11)	Carote crude PIATTO UNICO Riso con i piselli* (9) Verza stufata (9) Frutta fresca Merenda: Yogurt bianco e frutta (7)
	Mer	Cappuccio crudo PIATTO UNICO Polenta con ragù vegetale di lenticchie rosse decorticate (9) Cavolfiore* al vapore Frutta fresca Merenda: Fette e confettura (1,3,6,7,8,10,11)	Cappuccio crudo Pasta con sugo di carote e cipolla* (1,6,9,10,13) Filetto di merluzzo* al vapore con olio e limone (4) Carote e finocchi* stufati Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Iceberg Passato di lattuga con piselli* (9) Hamburger di ceci (1,3,6,10) Iceberg Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Finocchio crudo Passato di verdura* con orzo (1,6,9,13) Filetti di merluzzo* alla pizzaiola (4,9) Frutta fresca Merenda: Frutta Fresca
	Gio	Carote crude Pasta con pomodoro (1,6,9,10,13) Coscette di pollo al forno Verza stufata (9) Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Finocchio crudo Minestra di verdura con farro (1,6,9) Petto di tacchino alla pizzaiola (9) Frutta fresca Merenda: Fette e cioccolata (1,3,6,7,8,10,11)	Cappuccio crudo Passato di piselli e broccoli con pastina (1,6,9,10,13) Arrosto di vitellone (9) Erbette* gustose Frutta fresca Merenda: Yogurt bianco e frutta (7)	Radicchio crudo Pasta al sugo di pomodoro ed olive (1,6,9,10,13) Spezzatino di pollo agli aromi (9) Chips di cavolo nero Frutta fresca Merenda: Fette e confettura (1,3,6,7,8,10,11)
	Ven	Radicchio crudo Minestra di verdura* con riso (9) Frittata con porri (3) Frutta fresca Merenda: latte e fette (1,3,6,7,8,10,11)	Carote crude Riso con ragù di verdure (9) Filetti di platessa* alla provenzale (1,4,9) Finocchio e asparagi agli aromi Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Valeriana Riso al rosmarino Filetti di platessa* alla mugnaia (1,4) Bieta* al vapore Frutta fresca Merenda: Torta di mele (1)	Iceberg Minestra di verdure* con miglio (6,8,9,11) Filetti di salmone selvatico* al timo e rosmarino (1,4,9) Frutta fresca Merenda: Frutta fresca

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell' allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze “: (1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (Grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut); (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei; (3) Uova e prodotti a base di uova; (4) Pesce e prodotti a base di pesce; (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi; (6) Soia e prodotti a base di soia; (7) Latte e prodotti a base di latte; (8) Frutta a guscio e loro prodotti (Mandorle, nocciole, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci di Macadamia); (9) Sedano e prodotti a base di sedano; (10) Senape e prodotti a base di senape; (11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; (12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro; (13) Lupini e prodotti a base di lupini; (14) Molluschi e prodotti a base di Molluschi.

Il formaggio grana (7) viene aggiunto alle preparazioni solo in assenza di allergia all'allergene 7 (Latte e prodotti a base di latte).

MENÙ: **AUTUNNO/INVERNO 2025/2026** **PRIMAVERA/ESTATE** DEL COMUNE DI **Mantova** PER LA SCUOLA/E Asilo Nido **Emi Kelder**
ETICO RELIGIOSO PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI **Mantova** DITTA/GESTORE **Cooperativa Sociale Gialla**


Il menu settimanale prevede:		1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
<p>✓ L'acqua sempre disponibile</p> <p>✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto</p> <p>✓ Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura del pasto)</p> <p>✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno</p> <p>✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana</p> <p>✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...)</p> <p>✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche:</p> <p>Utilizzo della colorazione menu in base ai secondi piatti o piatti unici</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Carne bianca ● Carne rossa (bovina/suina) ● Pesce ● Formaggio ● Uova ● Legumi <p><u>Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata</u></p> <p>Contrassegnare con questo simbolo  le preparazioni che utilizzano prodotti gelo</p>	Lun	Valeriana Pasta con olio evo (1,6,10,13) Hamburger di ceci (1,3,6,10) Carote e finocchi* stufati Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Radicchio crudo Zuppa di miglio con verdure (6,8,9,11) Melanzane alla parmigiana (7) Bieta* al vapore Frutta fresca Merenda: Latte e fette (1,3,6,7,8,10,11)	Finocchio crudo PIATTO UNICO Miglio con ragù vegetale di lenticchie rosse decorticate (6,8,9,10,11,13) Carote* agli aromi Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Valeriana Cous-cous con le verdure (1) Lenticchie stufate(6,10,11,13) Carote e finocchi* stufati Frutta fresca Merenda: Frutta fresca
	Mar	Finocchio crudo Riso con zucchine (9) Filetti di merluzzo* alla pizzaiola (4,9) Erbette*gustose Frutta fresca Merenda: yogurt bianco e frutta (7)	Carote crude PIATTO UNICO Passato di ceci e zucca* con riso (9) Broccoletti alla romana (4) Frutta fresca Merenda: Yogurt bianco e frutta (7)	Carote crude Pasta al sugo di pomodoro ed olive (1,6,9,10,13) Filetto di merluzzo* agli aromi (1,4,9) Spinaci* al vapore Frutta fresca Merenda: Latte e fette (1,3,6,7,8,10,11)	Carote crude PIATTO UNICO Riso con i piselli* (9) Verza stufata (9) Frutta fresca Merenda: Yogurt bianco e frutta (7)
	Mer	Cappuccio crudo PIATTO UNICO Polenta con ragù vegetale di lenticchie rosse decorticate (6,9,10,11,13) Cavolfiore* al vapore Frutta fresca Merenda: Fette e confettura (1,3,6,7,8,10,11)	Cappuccio crudo Pasta con sugo di carote e cipolla* (1,6,9,10,13) Filetto di merluzzo* al vapore con olio e limone (4) Carote e finocchi* stufati Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Iceberg Passato di lattuga con piselli* (9) Hamburger di ceci (1,3,6,10) Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Finocchio crudo Passato di verdura* con orzo (1,6,9,13) Filetti di merluzzo* alla pizzaiola (4,9) Frutta fresca Merenda: Frutta Fresca
	Gio	Carote crude Pasta con pomodoro (1,6,9,10,13) Quadretti di ricotta e spinaci (1,3,7) Verza stufata (9) Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Finocchio crudo Minestra di verdura con farro (1,6,9) Polpette di legumi (1,6) Frutta fresca Merenda: Fette e cioccolata (1,3,6,7,8,10,11)	Cappuccio crudo Passato di piselli e broccoli con pastina (1,6,9,10,13) Uova strapazzate al forno (3) Erbette* gustose Frutta fresca Merenda: Yogurt bianco e frutta (7)	Radicchio crudo Pasta al sugo di pomodoro ed olive (1,6,9,10,13) Tortino di patate al forno con fontina (7) Chips di cavolo nero Frutta fresca Merenda: Fette e confettura (1,3,6,7,8,10,11)
	Ven	Radicchio crudo Minestra di verdura* con riso (9) Frittata con porri (3) Frutta fresca	Carote crude Riso con ragù di verdure (9) Filetti di platessa* alla provenzale (1,4,9)	Valeriana Riso al rosmarino Filetti di platessa* alla mugnaia (1,4)	Iceberg Minestra di verdure* con miglio (6,8,9,11)
	Merenda: latte e fette (1,3,6,7,8,10,11)	Finocchio e asparagi agli aromi Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Bieta* al vapore Frutta fresca Merenda: Torta di mele (1)	Filetti di salmone selvatico* al timo e rosmarino (1,4,9) Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell' allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze “: (1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (Grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut); (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei; (3) Uova e prodotti a base di uova; (4) Pesce e prodotti a base di pesce; (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi; (6) Soia e prodotti a base di soia; (7) Latte e prodotti a base di latte; (8) Frutta a guscio e loro prodotti (Mandorle, nocciole, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci di Macadamia); (9) Sedano e prodotti a base di sedano; (10) Senape e prodotti a base di senape; (11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; (12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro; (13) Lupini e prodotti a base di lupini; (14) Molluschi e prodotti a base di Molluschi.

Il formaggio grana (7) viene aggiunto alle preparazioni solo in assenza di allergia all'allergene 7 (Latte e prodotti a base di latte).

MENÙ: **AUTUNNO/INVERNO 2025/2026** **PRIMAVERA/ESTATE** DEL COMUNE DI **Mantova** PER LA SCUOLA/E Asilo Nido **Emi Kelder**
DIETA SPECIALE SENZA GLUTINE PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI **Mantova** DITTA/GESTORE **Cooperativa Sociale Gialla**

Il menu settimanale prevede:		1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
<p>✓ L'acqua sempre disponibile</p> <p>✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto</p> <p>✓ Verdure crude secondo stagionalità (servite in apertura del pasto)</p> <p>✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno</p> <p>✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 3/4 tipologie diverse la settimana</p> <p>✓ Primo piatto scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...)</p> <p>✓ Secondo piatto scelto tra differenti matrici proteiche:</p> <p>Utilizzo della colorazione menu in base ai secondi piatti o piatti unici</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne bianca • Carne rossa (bovina/suina) • Pesce • Formaggio • Uova • Legumi <p><u>Piatto unico: indicare con la dicitura "PIATTO UNICO" e inserire con la rispettiva colorazione in base alla matrice utilizzata</u></p> <p>Contrassegnare con questo simbolo  le preparazioni che utilizzano prodotti gelo</p>	Lun	Valeriana PASTA SENZA GLUTINE con olio evo LENTICCHIE STUFATE (6,10,11,13) Carote e finocchi* stufati Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Radicchio crudo Zuppa di miglio con verdure (6,8,9,11) Melanzane alla parmigiana (7) Bieta* al vapore Radicchio crudo Frutta fresca Merenda: FRUTTA FRESCA	Finocchio crudo PIATTO UNICO Miglio con ragù vegetale di lenticchie rosse decorticate (6,8,9,10,11,13) Carote* agli aromi Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Valeriana PASTA SENZA GLUTINE CON SALSA DI POMODORO (3) Lenticchie stufate (6,10,11,13) Carote e finocchi* stufati Frutta fresca Merenda: Frutta fresca
	Mar	Finocchio crudo Riso con zucchine (9) Filetti di merluzzo* alla pizzaiola (4,9) Erbette*gustose Frutta fresca Merenda: yogurt bianco e frutta (7)	Carote crude PIATTO UNICO Passato di ceci e zucca* con riso (9) Broccoletti alla romana (4) Frutta fresca Merenda: Yogurt bianco e frutta (7)	Carote crude PASTA SENZA GLUTINE al sugo di pomodori ed olive (9) FILETTO DI SALMONE SELVATICO* AL VAPORE CON OLIO E LIMONE (4) Spinaci* al vapore Frutta fresca Merenda: YOGURT BIANCO E FRUTTA (7)	Carote crude PIATTO UNICO Riso con i piselli* (9) Verza stufata (9) Frutta fresca Merenda: Yogurt bianco e frutta (7)
	Mer	Cappuccio crudo PIATTO UNICO Polenta con ragù vegetale di lenticchie rosse decorticate (6,9,10,11,13) Cavolfiore* al vapore Frutta fresca Merenda: GALLETTE DI RISO e confettura (6,11)	Cappuccio crudo PASTA SENZA GLUTINE con sugo di carote e cipolla* (6,9,10,13) Filetto di merluzzo* al vapore con olio e limone (4) Carote e finocchi* stufati Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Iceberg Passato di lattuga con piselli* (9) FRITTATA AL FORNO CON ASPARAGI (6) Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Finocchio crudo Passato di verdura* CON RISO (9) Filetti di merluzzo* alla pizzaiola (4,9) Frutta fresca Merenda: Frutta Fresca
	Gio	Carote crude PASTA SENZA GLUTINE con pomodoro (9) Coscette di pollo al forno Verza stufata (9) Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Finocchio crudo Minestra di verdura CON GRANO SARACENO (9,10) Petto di tacchino alla pizzaiola (9) Frutta fresca Merenda: GALLETTE DI RISO e cioccolata (6,7,8,11)	Cappuccio crudo Passato di piselli e broccoli con PASTA SENZA GLUTINE (9) Arrosto di vitellone (9) Erbette* gustose Frutta fresca Merenda: Yogurt bianco e frutta (7)	Radicchio crudo PASTA SENZA GLUTINE al sugo di pomodoro ed olive (9) Spezzatino di pollo agli aromi (9) Chips di cavolo nero Frutta fresca Merenda: GALLETTE DI RISO e confettura (6,11)
	Ven	Radicchio crudo Minestra di verdura* con riso (9) Frittata con porri (3) Frutta fresca	Carote crude Riso con ragù di verdure (9) Filetti di merluzzo* al vapore (4)	Valeriana Riso al rosmarino FILETTI DI PLATESSA* ALLA PIZZAIOLA (4,9)	Iceberg Minestra di verdure* con miglio (6,8,9,11)
		Merenda: YOGURT BIANCO E FRUTTA (7)	Finocchio e asparagi agli aromi Frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Bieta* al vapore Frutta fresca Merenda: GALLETTE DI RISO e cioccolata (6,7,8,11)	FRITTATA CON ERBETTE (3,7) Frutta fresca Merenda: Frutta fresca

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell' allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze “: (1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (Grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut); (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei; (3) Uova e prodotti a base di uova; (4) Pesce e prodotti a base di pesce; (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi; (6) Soia e prodotti a base di soia; (7) Latte e prodotti a base di latte; (8) Frutta a guscio e loro prodotti (Mandorle, nocciole, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci di Macadamia); (9) Sedano e prodotti a base di sedano; (10) Senape e prodotti a base di senape; (11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; (12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro; (13) Lupini e prodotti a base di lupini; (14) Molluschi e prodotti a base di Molluschi.

Il formaggio grana (7) viene aggiunto alle preparazioni solo in assenza di allergia all'allergene 7 (Latte e prodotti a base di latte)

Negli alimenti e nelle preparazioni somministrati nel menù SENZA GLUTINE si garantisce l'assenza dell'allergene 1 (Cereali contenenti glutine e prodotti derivati) anche in tracce.