

scuola Secondaria KENNEDY

	1° settimana 13/04	2° settimana 20/04	3° settimana 27/04	4° settimana 04/05
Lunedì	Riso in brodo vegetale Frittata con formaggio Erbette* all'olio Pane Integrale – Frutta di stagione	Pasta al ragù bianco Formaggio fresco spalmabile Insalata Pane Integrale. – Frutta fresca	Ravioli di magro olio e salvia Farinata di ceci Cavolfiori* all'olio Pane Integrale – Frutta di Stagione	Pasta agli aromi Bruscitt di manzo Carote* baby all'olio Pane Integrale – Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta integrale al pesto Hamburger di legumi e verdura* Carote julienne Pane – Frutta di Stagione	Crema di verdura con farro Uova strapazzate Carote* baby all'olio Pane – frutta di stagione	Pasta al Pesto Mozzarella Pomodori Pane – Frutta di stagione	Pizza margherita ½ porz. Affettato di tacchino Pomodori Crackers/grissini – Gelato*
	5° settimana 11/05	6° settimana 18/05	7° settimana 25/05	8° settimana 01/06
Lunedì	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Fagiolini* all'olio Pane Integrale – Frutta di stagione	Focaccia Formaggio fresco spalmabile Insalata, olive e mais Crackers/grissini – Gelato*	Riso allo zafferano Uova strapazzate Carote julienne Pane Integrale – Frutta di stagione	Ravioli di magro olio e salvia Mozzarella Insalata, cetrioli e mais Pane – frutta di stagione
Mercoledì	Pasta agli aromi Platessa* impanata Carote julienne Pane – Frutta di Stagione	Pasta al pesto Mozzarella Pomodori Pane-Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Tortino ricotta e zucchine Pomodori Pane – Frutta di stagione	Riso al pomodoro Polpette di manzo al forno Fagiolini* all'olio Pane-frutta di stagione

I prodotti contrassegnati con "*" potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine

Si informano i consumatori allergici e/o intolleranti, o chi per essi (genitori, tutor, etc.), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: 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 (cioè 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 (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.).

Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria

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."

