



COMUNE DI CERVO E DI S. BARTOLOMEO – MENU INVERNO

con identificazione degli allergeni ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 ^a sett	Riso al pomodoro*/ zafferano/olio (7) Frittata di verdura (3,7) Fagiolini Frutta fresca/Polpa di frutta	Pasta portofino (1,7,8,9) ^^ Stracchino (7) Spinaci Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro (1,3,7,6) ^^* Arrosto di tacchino freddo Insalata Yogurt (7)	Passato di verdura (9)^ Salsiccia (7) Purè (3,7) Frutta fresca	Pasta all'olio (1)^ Bastoncini di pesce (1,3,4,7) Carote alla julienne Torta (1,3,7,6)
2 ^a sett	Pasta all'olio (1,9)^ Fusi di pollo Insalata mista Frutta fresca	Pizza (1,7) Prosciutto Carote Gelato (3,6,7,5,8)	Passato di verdura (9)^ Merluzzo (1,3,4,7) Patate Frutta fresca	Pasta al ragù (1,9)^ Tortino di verdura (1,3,7,9) Insalata/Verza Yogurt (7)	Lasagna (1,3,7,9) Grana o formaggio (3,7) Fagiolini Frutta fresca/Polpa di frutta
3 ^a sett	Passato di verdura (9) Bocconcini di pollo (9) Patate Crostatina/Plumcake (1,3,5,7,8,6)	Ravioli di magro (1,3,7,9) al pomodoro* o olio^^ Bastoncini di pesce (1,3,4,7) Fagiolini Frutta fresca	Pizza(1,7) Prosciutto Carote Frutta fresca	Pasta alla portofino (1,7,8,9) ^^ Formaggio spalmabile (3,7) Piselli Frutta fresca	Riso all'olio (1)^ Frittata di verdura (3,7,9) Insalata mista Budino (7)
4 ^a sett	Pasta (1,9) al pomodoro * o olio^^ Salsiccia (7) Insalata mista Frutta fresca	Pasta al tonno (1,4)^ Omelette (3,7) Carote Frutta fresca	Trofie al pesto (1,3,6,7,8,10,13) Bastoncini di pesce (1,3,4,7) Spinaci Gelato (3,6,7,5,8)	Passato di verdura (9)^ Lonza al latte (7) Patate/Purè (7) Frutta	Ravioli di magro (1,3,7,9) al pomodoro* o olio^^ Formaggio (3,7) Finocchi Frutta fresca

LE PREPARAZIONI 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.) **Cereali contenenti glutine- 1-** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati; **Crostacei e prodotti derivati -2-;** **Uova e prodotti derivati -3-;** **Pesce e prodotti derivati -4-;** **Arachidi e prodotti derivati -5-;** **Soia e prodotti derivati -6-;** **Latte e prodotti derivati incluso lattosio-7-;** **Frutta a guscio -8-** (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati); **Sedano e prodotti derivati -9-;** **Senape e prodotti derivati-10-;** **Semi di sesamo e prodotti derivati -11-;** **Anidride solforosa e solfiti -12-**(possibilmente contenuti nei vini); **Lupini e prodotti derivati-13-;** **Molluschi e prodotti derivati-14-**. Simbolicamente identificati con un numero da 1 a 14, posto in parentesi vicino ad ogni pietanza.Si invitano comunque i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.

^ se aggiunto **aceto o vino (12)**, ^^ se aggiunto **formaggio grattugiato (3,7)**;*nel **sugo al pomodoro**, in relazione alla preparazione si può avere **allergene 9**;