



COMUNE DI CERVO E DI S. BARTOLOMEO – MENU INVERNO A.S. 2021-22

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) ^^ Bocconcini di pollo Spinaci Yogurt (7)	Gnocchi al pomodoro (1,3,7,6) ^^* Prosciutto Insalata Frutta fresca	Passato di verdura (9)^ Hamburger/Polpettone (3,6,7) 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)^ al pesto (7,8) Lonza arrosto (9) Insalata/Verza Gelato (3,6,7,5,8)	Pizza (1,7) Bocconcini di pollo Carote Yogurt (7)	Passato di verdura (9)^ Sformato di pesce (1,3,4,7) Bietole Frutta fresca	Pasta al ragù (1,9)^ Tortino di verdura (1,3,7,9) Insalata mista Budino (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 Frutta fresca	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 all'olio (1)^ Polpette (3,7) Piselli Crostatina (1,3,5,7,8,6)	Pasta al ragù (1,9)^ Frittata di verdura (3,7,9) Insalata mista Budino (7)
4 ^a sett	Ravioli di magro(1,3,7,9) al pomodoro * o olio^^ Tonno (4) Insalata mista Frutta fresca	Passato di verdura (9)^ Lonza al latte (7) Patate Frutta	Pasta al pesto(1,7,8) Bocconcini di tacchino (9) Spinaci Gelato (3,6,7,5,8)	Pasta al tonno (1,4)^ Omelette (3,7) Carote Frutta fresca	Pasta all'olio (1)^ Formaggio (3,7) Fagiolini Frutta fresca

01/12/21

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**;