

MENU' ESTIVO NIDI SANREMO (con id. allergeni)

1° settimana

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pizza margherita (1,4,6,7,11)	Pasta (1) con olio e grana (7)	Pasta (1) al pesto (3,6,7,8)^	Passato di verdure (9) con pasta/riso/orzo (1,6,13)	Risotto allo zafferano (7)
Formaggio (7)	Bocconcini tacchino al limone (9,12)#	Polpettine di pesce (3,4)	Prosciutto cotto	Frittata di verdure (3,7)
Fagiolini^	Piselli	Insalata tricolore^	Patate al forno	Pomodori^
Polpa di frutta	Yogurt alla frutta (7)	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

2° settimana

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta(1) con crema di zucchine (7)^	Riso all'olio e grana (7)^	Pasta (1) al pesto (3,6,7,8)^	Torta verde (1,3,7,8)	Crema di legumi con pasta (1) o riso
Fettine di pollo	Sformato con legumi (3,7)	Branda di merluzzo (4,7)	Stracchino (7)	Platessa al forno impanata (1,2,4,14)
Bietoline	Carotine baby	Insalata dolce	Zucchine trombette	Piselli
Polpa di frutta	Budino (7)	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

3° settimana

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al sugo di lenticchie (1)	Pizza margherita (1,4,6,7,11)	Pasta all'olio e grana (1,7)	Pasta al pomodoro e pesto (1,7,8)	Passato di verdure (9) con riso o pasta (1)
Prosciutto cotto	Formaggio (7)	Cotoletta di pollo (1)	Gateau di patate e verdura (3,7)	Bocconcini di merluzzo (4)
Spinaci	Fagiolini^	Insalata e carote julienne	Insalata mista	Pomodori^
Yogurt alla frutta (7)	Polpa di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

4° settimana

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta(1) burro(7) e salvia^	Pasta con crema di zucchine (1,7)	Riso all'olio e grana (7)	Pasta integrale pomodoro e basilico (1)	Pasta(1) al pesto(3,6,7,8)^
Polpettine di pesce (4)	Spezzatino vitellone (9,12)#	Frittata di verdure (1,3,7)	Arrosto di lonza	Caprese(7)^
Fagiolini	Patate prezzemolate	Carote julienne	Insalata dolce	
Gelato (7)	Polpa di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

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-7-, incluso lattosio, 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 -13-e prodotti derivati, 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 (12)**, ^^ se aggiunto **formaggio grattugiato (3,7)**; *nel **sugo**, in relazione alla preparazione si può avere **allergene 9**; # 1, se presente misto soffritto "orogel";