

MENU' ESTIVO NIDI SANREMO (con id. allergeni)

1° settimana

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Passato di verdure con riso ^^	Pasta pomodoro e basilico (1)^^*	Sardenaira (1)	Pasta al pesto di verdure (1,7)	Pasta all'olio (1)^^
Frittata di verdure (3,7)	Prosciutto cotto	Grana (7)	Arrostato di tacchino (9)	Sformato di pesce (3,4,7)
Carote prezzemolate	Piselli	Fagiolini	Pomodori/Insalata	Spinaci
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione°	Frutta di stagione	Frutta di stagione

2° settimana

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta con crema di zucchine (1,7)	Torta verde (1,3,6,7,8)	Gnocchetti al pomodoro (1)^^*	Pasta all'olio (1)^^	Pasta alla parodi (1,5,6,7,8,11)*
Merluzzo impanato (1,4,6,11)	Stracchino (7)	Petto di pollo impanato (1,6,11)	Sformato di piselli e verdure (3,7)	Branda di merluzzo (4)
Tris di verdure	Fagiolini	Bietoline	Carote julienne	Insalata
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione°	Frutta di stagione	Frutta di stagione

3° settimana

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al ragù di verdure (1,6,10)^^*	Riso pomodoro e piselli ^^*	Lasagna al pesto (1,3,5,6,7,8,11)	Pasta al pomodoro (1)^^	Passato di verdure con riso ^^
Bocconcini di merluzzo (1,4)	Prosciutto cotto	Formaggio (7)	Milanese di lonza (1,6,11)	Tortino di ceci e zucchine (3,7)
Carote al forno	Spinaci	Insalata mista	Tris di verdure	Pomodori
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione°	Frutta di stagione	Frutta di stagione

4° settimana

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta burro e salvia (1,7)	Pasta al pomodoro (1)^^*	Gnocchetti al pesto (1,5,6,7,8,11)	Riso all'olio ^^	Gateau di patate (3,7)
Merluzzo al pomodoro (4)	Sformato di carne e verdura (3,7)	Caprese (7)	Frittata di verdure (3,7)	Merluzzo al verde (4)
Piselli	Bietoline		Insalata dolce	Fagiolini
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione°	Frutta di stagione	Frutta di stagione

° banana se disponibile

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.