



MENU'

ISTITUTO PARITARIO "CRISTO RE"



Cristo Re
Salerno



AUTUNNO/INVERNO - Scuola Infanzia-Primaria*

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
Lunedì	Pasta con patate (1) Polpettine in umido (1,3,4) Crema di carote Frutta di stagione	Pasta alla bolognese (1) Fiordilatte (7) Insalata mista Frutta di stagione	Pasta e piselli (1) Merluzzo lessato olio e limone* (4) Insalata mista Frutta di stagione	Timballo di riso (7) Bocconcini di bufala (7) Insalata verde Frutta di stagione
Martedì	Riso al pomodoro Filetto di platessa alla mugnaia (4) Insalata verde Frutta di stagione	Pasta e cavolfiore (1) Salsicce (pollo e tacchino) al forno Crocchette di patate (1) Frutta di stagione	Pasta con zucca (1) Carne macinata salvia e rosmarino Carotine julienne e mais Frutta di stagione	Pasta con crema di zucca (1) Straccetti di pollo Scarole lessate Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta e fagioli (1-9) Frittata di patate (3) Bieta o scarolina saltata Frutta di stagione	Pasta con lenticchie (1) Uovo strapazzato (3) Insalata di finocchi Frutta di stagione	Pasta al forno o lasagne (1,3,7) Prosciutto cotto Spinaci Frutta di stagione	Pasta e ceci (1) Uova strapazzate (3) Spinaci Frutta di stagione
Giovedì	Pasta ai 4 formaggi/ricotta (1-7) Cotoletta di tacchino (1,3,4) Vellutata di zucca Frutta di stagione	Pastina in brodo di carne (1) Arista di maiale Vellutata di zucca Frutta di stagione	Minestrone (9) Scaloppina di pollo o tacchino (1) Bietole/Scaroline Frutta di stagione	Vellutata di verdure e patate (9) Spezzatino di vitello Piselli in umido Frutta di stagione
Venerdì	Pizza (1-7) Bastoncini di merluzzo al forno* (1,3,4) Pisellini Frutta di stagione	Pennette al pesto genovese (1-8) Filetto di pesce* alla livornese (4) Patate lesse con olio EVO Frutta di stagione	Orecchiette con broccoli (1) Formine di merluzzo al forno* (1-4) Fagiolini Frutta di stagione	Penne pomodoro e basilico (1) Filetto di pesce gratinato (1-4) Carote crude e mais Frutta di stagione

*I piatti contrassegnati con asterisco possono essere preparati con materie prime surgelate/congelate all'origine
SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI
ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: 1) Cereali contenenti glutine, 2) Crostacei, 3) Uova, 4) Pesce, 5) Arachidi, 6) Soia, 7) Latte, 8) Frutta a guscio, 9) Sedano, 10) Senape, 11) Semi di sesamo, 12) Anidride solforosa e solfiti, 13) Lupini, 14) Molluschi, e loro derivati Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

ISTITUTO PARITARIO "CRISTO RE"

ELENCO E ALLERGENI

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. **Crostacei** e prodotti derivati.
3. **Uova** e prodotti derivati.
4. **Pesce** e prodotti derivati, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi** e prodotti derivati.
6. **Soia** e prodotti derivati, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte** e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b) lattitolo.
8. **Frutta a guscio**, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9. **Sedano** e prodotti derivati.
10. **Senape** e prodotti derivati.
11. **Semi di sesamo** e prodotti derivati.
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/1 espressi come SO₂.
13. **Lupini** e prodotti derivati.
14. **Molluschi** e prodotti derivati