



MENU'

ISTITUTO PARITARIO "CRISTO RE"



AUTUNNO/INVERNO Nido/Primavera*

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
Lunedì	Pastina con patate (1) Polpettine in umido (1,3,4) Crema di carote Frutta di stagione	Pastina sugo e carne macinata (1) Ricotta (7) Pisellini in umido Frutta di stagione	Pastina con crema di piselli (1) Filetto di merluzzo olio e limone* (4) Patate lesse all'olio EVO Frutta di stagione	Riso al pomodoro Ricotta (7) Carote all'olio Frutta di stagione
Martedì	Riso (o pastina) al pomodoro Filetti di platessa alla mugnaia* (4) Crema di spinaci Frutta di stagione	Pastina con crema di cavolfiore (1) Salsicette pollo e tacchino Crocchettine di patate (1,4) Frutta di stagione	Pastina con crema di zucca (1) Carne macinata salvia e rosmarino Carotine julienne e mais Frutta di stagione	Pastina con crema di zucca (1) Straccetti di pollo Scarolina lessata Frutta di stagione
Mercoledì	Pastina con passato di fagioli (1-9) Frittatina di patate al forno (3) Bietole o scaroline Frutta di stagione	Pastina con passato di lenticchie (1) Uova strapazzate (4) Carotine trite/Julien Frutta di stagione	Pastina pomodoro e basilico (1) Prosciutto cotto o polpettine di prosciutto di maiale Crema di Spinaci/Scarolina saltata Frutta di stagione	Pastina con crema di ceci (1) Uova strapazzate (4) Spinaci Frutta di stagione
Giovedì	Pastina con ricotta (1-7) Bocconcini di tacchino al forno Vellutata di zucca Frutta di stagione	Pastina in brodo di carne (1) Arista a tocchetti Vellutata di zucca Frutta di stagione	Minestrone (9) Scaloppine di petto di pollo o tacchino (1) Bietole/Scarolina Frutta di stagione	Vellutata di verdure e patate (9) Carne macinata aglio e prezzemolo Piselli in umido Frutta di stagione
Venerdì	Pastina con passato di verdure (1) Bastoncini di merluzzo al forno* (1,3,4) Pisellini Frutta di stagione	Crema di verdure (9) Platessa alla pizzaiola* (4) Patate lesse all'olio EVO Frutta di stagione	Pastina con crema di broccoli (1) Crocche di merluzzo al forno 1-4) Fagiolini lessati all'olio EVO Frutta di stagione	Pastina pomodoro e basilico (1) Filetto di pesce gratinato* (1-4) Carote 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