

MENU' INVERNALE 2025/2026-DIETA IN BIANCO



Scuole dell'Infanzia e Primarie del Comune di ERBA



	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Riso all'olio Formaggio fresco Carote all'olio Pane Mela o Pera	Pasta all'olio Prosciutto cotto Finocchi in insalata Pane Mela o pera	Pasta all'olio Prosciutto cotto Carote all'olio Pane Mela o pera	Riso all'olio Formaggio fresco Carote julienne Pane Mela o pera
Martedì	Pasta all'olio Merluzzo al vapore*** Carote julienne Pane Mela o pera	Pasta all'olio Merluzzo all'olio*** Fagiolini all'olio* Pane Mela o pera	Riso all'olio Carne ai ferri Patate all'olio Pane Mela o pera	Pasta all'olio Prosciutto cotto Insalata verde Pane Mela o pera
Mercoledì	Pasta integrale all'olio Arista olio e sale Fagiolini all'olio* Pane Mela o pera	Riso all'olio Carne ai ferri Insalata verde Pane Mela o pera	Pasta all'olio Merluzzo al vapore*** Fagiolini all'olio* Pane Mela o pera	Crema di carote con pastina Carne ai ferri Patate all'olio Pane Mela o pera
Giovedì	Riso all'olio Prosciutto cotto o carne ai ferri Insalata verde Pane Mela o pera	Crema di carote con pastina Formaggio fresco Patate lesse Pane Mela o pera	Pasta all'olio Carne ai ferri Insalata verde Pane Mela o pera	Pasta all'olio Pesce al vapore*** Carote all'olio Pane Mela o pera
Venerdì	Pasta all'olio Prosciutto cotto Patate all'olio Pane Mela o pera	Riso in brodo Prosciutto cotto Insalata verde Pane Mela o pera	Pastina in brodo vegetale Formaggio fresco Finocchi in insalata Pane Mela o pera	Pasta all'olio Formaggio fresco Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca di stagione

*I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE

****Prodotto certificato nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisce che il prodotto appartiene a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale*

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: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, 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.

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

ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE

(ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11)

1	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

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