

MENU' AUTUNNO – INVERNO 2024/2025 ASILI/SCUOLE PER INTOLLERANZA/ ALLERGIA ALL'UOVO

22/04/2024

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO/ PASTA IN BIANCO(*) MERLUZZO GRATINATO INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO (*) MERLUZZO AL FORNO CAVOLFOIORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	VERDURA TRICOLORE AL VAPORE PIZZA MARGHERITA FRUTTA DI STAGIONE PANE	POLENTA MANZO ALL'OLIO INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI (*) HAMBURGER DI MANZO PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE	CREMA DI PATATE (*) CON CROSTINI SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE VERDURA TRICOLORE AL VAPORE FRUTTA PANE	MINISTRONE DI ORZO E VERDURE (*) ARROSTO DI TACCHINO PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE	LASAGNE O PASTA AL RAGU' DI CARNE (*)/ RAGU' DI LEGUMI(*) FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
PASTA ALL'OLIO (*) POLPETTE (*) DI LEGUMI AL FORNO BROCCOLI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO AL POMODORO (*) ROSA CAMUNA (*) INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL RAGU' (*) FAGIOLI E PISELLI IN UMIDO (*) INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA INTEGRALE ALLE VERDURE (*) FORMAGGI MISTI CAROTE COTTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
PASTA INTEGRALE AL PESTO (*) FORMAGELLA O MOZZARELLA (*) SPINACI FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO/IN BIANCO (*) LENTICCHIE CON POMODORO CAROTE COTTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA (*) PLATESSA AL GRATEN (*) ZUCCHINE TRIFOLATE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASSATO DI VERDURE E LEGUMI (*) FUSO DI POLLO AL FORNO PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
RISOTTO ALLO ZAFFERANO (*) FARINATA CON FARINA DI CECI VERDURE MISTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALLA ZUCCA (*) MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA (*) ERBETTE AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO (*) FARINATA CON FARINA DI CECI CAROTE AL VAPOREFRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO/POMODORO (*) MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA (*) BROCCOLETTI FRUTTA DI STAGIONE PANE

MENU' PRIMAVERA ESTATE 2024 ASILI/SCUOLE PER INTOLLERANZA/ ALLERGIA ALL'UOVO

22/04/2024

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
PASTA CALDA CON SUGO DI VERDURE(*) CAPRESE (*) FAGIOLINI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	CHICCHE DI PATATE AL POMODORO (*) LENTICCHIE IN UMIDO INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO PRIMO SALE (*) FAGIOLINI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA BIOLOGICA CON PASSATA DI POMODORO (*) PETTO DI POLLO AL FORNO CAROTE JULIENNE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
LASAGNE O PASTA AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE (*) CAROTE COTTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISO E PISELLI SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE ZUCCHINE FRUTTA DI STAGIONE PANE	POLENTA SPEZZATINO CON SUGO ARROSTO CAROTE E PISELLI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI (*) PLATESSA AL FORNO FINOCCHI FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
PASTA ALL'OLIO CON SILTER CAMUNO (*) LENTICCHIE AL POMODORO INSALATA VERDE FRUTTA KM 0 TIPO PRUGNE PANE	CAROTE AL VAPORE FOCACCIA MARGHERITA FRUTTA DI STAGIONE PANE	GNOCCHI ALL'OLIO (*) CANNELLINI IN UMIDO INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO (*) POLPETTE DI LEGUMI (*) ZUCCHINE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
VELLUTATA DI VERDURE (*) TACCHINO AL FORNO PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISO IN BIANCO ALL'OLIO FARINATA CON FARINA DI CECI FAGIOLINI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	COUS COUS (*) CON VERDURINE BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO PURE' DI PATATE (*) FRUTTA DI STAGIONE PANE	INSALATA DI ORZO/ RISO CON VERDURINE (*) FESA DI TACCHINO CAROTE COTTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
PASTA INTEGRALE AL PESTO (*) TONNO E PISELLI AL POMODORO POMODOI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL RAGU' VEGETALE (*) SEPPIE CON PISELLI (*) CAROTE JULIENNE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO E BASILICO (*) PLATESSA ALLA PIZZAIOLA (*) ZUCCHINE TRIFOLATE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO (*) MERLUZZO AL LIMONE INSALATA DI POMODORI FRUTTA DI STAGIONE PANE

In caso di allergia alle uova è necessario escludere dalla dieta:

- Uova (sia albume che tuorlo)
- Alimenti contenenti uova come ingrediente
- Alimenti contenenti derivati dell'uovo (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del Regolamento UE 1169/2011)
- Alimenti confezionati riportanti in etichetta le seguenti diciture: "può contenere tracce di uova", "prodotto in uno stabilimento in cui viene utilizzato l'uovo", "prodotto in filiere alimentari non separate, in cui viene processato anche l'uovo"

ALIMENTI A RISCHIO (pasta all'uovo, pasta fresca, gnocchi, sformati, prodotti da forno, dolci, biscotti, impanature...)

È sempre necessario controllare le etichette dei cibi che vengono utilizzati per la preparazione dei pasti per evitare di introdurre l'allergene, che si può trovare in altri cibi come ingrediente o come contaminante. I termini che sulle etichette indicano la presenza di uova sono: albumina, lisozima (E1105) da uovo, lecitina (E322) da uovo, globulina, livetina, ovoalbumina, ovoglobulina, ovomucina, ovomucoide, ovovitellina, polvere d'uovo, uovo (tuorlo e albume inclusi), vitellina.

- (*) NON aggiungere il GRANA nelle preparazioni perché contiene il lisozima, coadiuvante tecnologico che si ottiene dall'albume d'uovo di gallina, ma utilizzare solo PARMIGIANO REGGIANO
- Attenzione alle preparazioni a base di formaggio (pesto, ripieno di ravioli ecc.) perché potrebbero contenere il lisozima (leggere etichetta)
- Attenzione a impanature e gratinature che devono essere fatte senza l'utilizzo di uovo e grana
- Attenzione a pasta, gnocchi, ravioli, lasagne: devono essere confezionati senza uova (leggere ingredienti).
- Attenzione alle contaminazioni mentre si cucina
- Attenzione alla torta della cuoca che deve essere confezionata senza uova e senza cioccolato