## BARBARA PESCE – INS. DI VITTORIO – MENSA AL MARTEDI' E MERCOLEDI' Menu NO LATTE E NO NICHEL

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA		Riso all'olio	Pasta all'olio		
		Filetti di *merluzzo al verde	Carne di vitellone all'uccelletto		
		Zucchine/bietole/finocchi	Zucchine/bietole/finocchi		
		Mela/banana/arancia	Mela/banana/arancia		
2 SETTIMANA		Risotto allo zafferano - NO  LATTICINI	Pasta all'olio		
		Filetti di merluzzo al vapore	Hamburger di vitellone		
		Zucchine/bietole/finocchi	Zucchine/bietole/finocchi		
		Mela/banana/arancia	Mela/banana/arancia		
3 SETTIMANA		Riso all'olio	Pasta all'olio		
		Filetti di merluzzo al vapore	Hamburger di vitellone		
		Zucchine/bietole/finocchi	Zucchine/bietole/finocchi		
		Mela/banana/arancia	Mela/banana/arancia		
4 SETTIMANA		Riso all'olio	Pasta all'olio		
		Hamburger di vitellone	Filetti di merluzzo al vapore		
		Zucchine/bietole/finocchi	Zucchine/bietole/finocchi		
		Mela/banana/arancia	Mela/banana/arancia		

I piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

SEINFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genifori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei
seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI UOVA, PESCE/ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO,
SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodoffi derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II
Reg. UE 1169/11 — allegato II e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze all'inentari vengono raccolte mediante la presenzazione di ridonea certificazione medica di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.