

# Menù centri estivi 2024

dal 22/07/2024 al 26/07/2024	Tagliatelle pomodoro e basilico	Riso all'olio	Pasta in salsa rosa	Pasta all'amatriciana	Pasta alle zucchini
	Caprese	Arista	Merluzzo gratinato	Frittata	Petto di pollo gratinato
	Gelato/Dolce	Purè	Verdura cruda	Contorno cotto	Verdura cruda
	Pane	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
		Pane	Pane	Pane	Pane

dal 29/07/2024 al 02/08/2024	Pasta al pesto	Gnocchi al pomodoro	Pizza	Pasta pomodori, basilico e mais	Pasta in salsa rosa
	Hamburger	Formaggio	Prosciutto cotto	Petto di pollo panato	Bastoncini di pesce
	Contorno cotto	Verdura cruda	Verdura cruda	Patate arrosto	Verdura cotta
	Frutta	Frutta	Gelato/Dolce	Frutta	Frutta
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

dal 05/08/2024 al 09/08/2024	Pasta all'amatriciana	Pasta alle zucchini	Ravioli burro e salvia	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro
	Formaggio	Arista	Prosciutto cotto	Bastoncini di pesce	Pollo arrosto
	Contorno cotto	Contorno cotto	Verdura cruda	Purè	Verdura cruda
	Frutta	Frutta	Frutta	Gelato/Dolce	Frutta
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/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 prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

