

# Menù centri estivi 2024

dal 01/07/2024 al 05/07/2024	Pasta in salsa rosa	Pizza	Tagliatelle al pomodoro	Pasta pomodori, basilico e mais	Pasta in bianco
	Hamburger	Prosciutto cotto	Formaggio	Pollo arrosto	Polpettine di pesce
	Contorno cotto	Verdura cruda	Verdura cotta	Purè	Verdura cruda
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Gelato/Dolce
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

dal 08/07/2024 al 12/07/2024	Riso al pomodoro	Pasta al pesto	Pasta all'amatriciana	Lasagne al pomodoro	Pasta al ragù
	Petto di pollo panato	Frittata	Bastoncini di pesce	Prosciutto cotto	Formaggio
	Contorno cotto	Verdura cruda	Contorno cotto	Verdura cruda	Contorno cotto
	Frutta	Gelato/Dolce	Frutta	Frutta	Frutta
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

dal 15/07/2024 al 19/07/2024	Pasta alla norcina	Pasta con piselli	Pizza	Riso al pomodoro	Pasta al pesto
	Frittata al formaggio	Nuggets di pollo	Prosciutto cotto	Polpettine di pesce	Scaloppina di tacchino
	Verdura cruda	Patate arrosto	Verdura cruda	Contorno cotto	Verdura cruda
	Frutta	Frutta	Gelato/Dolce	Frutta	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.

