



MENU'PRIMAVERILE 2016/2017
SCUOLA PRIMARIA SCHIO "GIAVENALE"



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Dal 22/05 al 26/05		riso alla milanese con piselli e verdura cruda oppure frittata patate e verdura cruda			
Dal 29/05 al 02/06		pasta al tonno verdura cotta oppure coscette di pollo al forno, patate e verdura cotta*			
Dal 05/06 al 9/06		pasta al ragù verdura cruda oppure prosciutto cotto s/p con patate al forno e verdura cruda			

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

Dessert: yogurt o budino

Il pasto è comprensivo di pane e acqua. Dessert: yogurt alla frutta o budino.

I prodotti DOP E IGP: asiago, parmigiano raggiano, montasio, radicchio

Il menù prevede i seguenti prodotti provenienti da agricoltura biologica: pasta, riso, polpa e passata di pomodoro, verdura fresca, pane, mele, arance, banane (bio del mercato equosolidale almeno due volte al mese), aceto di mele

FRUTTA/VERDURA DI STAGIONE: carote, insalata, cappuccio, pomodoro, fagiolini, bietola, carote, zucchine, banana, mela, pera, kiwi, albicocche e pesche.

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 vengono formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti e tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia

