

Menu Scuole Comune di Capraia e Limite

Primavera/ Estate | Anno Scolastico 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA (14-18 Ottobre)	Pasta al ragù	Tagliatelle al pomodoro	Minestrone di verdura con riso	Pasta al pesto	Pasta all'olio
	Frittata con zucchine	Mozzarella	Vitellone al forno con aromi	Polpette di pesce	Hamburger di tacchino
	Carote brasate	Insalata mista	Patate al forno	Bietola	Insalata mista
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Yogurt	Frutta
2 SETTIMANA (21-25 Ottobre)	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta mediterranea	Pasta al pesto	Riso alle zucchine	Pizza
	Stracchino	Ceci al rosmarino	Platessa fritta	Scaloppine di tacchino alla salvia	Prosciutto cotto
	Carote filanger	Spinaci saltati	Piselli	Fagiolini al pomodoro	Insalata mista
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Yogurt	Frutta	Frutta



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.