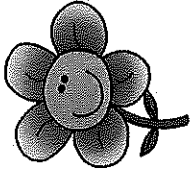


Gemeaz

elior



MENU PRIMAVERILE

ANNO SCOLASTICO 2018/2019-Asilo nido di Cogne menù lattanti

in vigore dal 01 aprile 2019 (Lunedì 4ª settimana) a fine anno scolastico - Pasto veicolato

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª Settimana	Passato di verdura+pastina Uovo sodo Pane Frutta fresca Omogeneizzato di frutta	Passato di verdura + pastina Pollo frullato Pane Frutta fresca Omogeneizzato di frutta	Passato di verdura+riso Ricotta Pane Frutta fresca Omogeneizzato di frutta	Passato di verdura+pastina Tacchino frullato Pane Frutta fresca Omogeneizzato di frutta	Passato di verdura +pastina Pesce frullato Pane Frutta fresca Omogeneizzato di frutta
2ª Settimana	Passato di verdura +pastina Prosciutto cotto s.p. frullato Pane Frutta fresca Omogeneizzato di frutta	Passato di verdura + riso Pesce frullato Pane Frutta fresca Omogeneizzato di frutta	Passato di verdura +pastina Pollo frullato Pane Frutta fresca Omogeneizzato di frutta	Passato di verdura +riso Crescenza Pane Frutta fresca Omogeneizzato di frutta	Passato di verdura+pastina Lonza frullata Pane Frutta fresca Omogeneizzato di frutta
3ª Settimana	Passato di verdura+pastina Uovo sodo Pane Frutta fresca Omogeneizzato di frutta	Passato di verdura +riso Pesce frullato Pane Frutta fresca Omogeneizzato di frutta	Passato di verdura +pastina Pollo frullato Pane Frutta fresca Omogeneizzato di frutta	Passato di verdura+pastina Primosale Pane Frutta fresca Omogeneizzato di frutta	Passato di verdura+riso Tacchino frullato Pane Frutta fresca Omogeneizzato di frutta
4ª Settimana	Passato di verdura+pastina Ricotta Pane Frutta fresca Omogeneizzato di frutta	Passato di verdura+riso Manzo frullato Pane Frutta fresca Omogeneizzato di frutta	Passato di verdura+pastina Prosciutto cotto s.p. frullato Pane Frutta fresca Omogeneizzato di frutta	Passato di verdura+riso Pollo frullato Pane Frutta fresca Omogeneizzato di frutta	Passato di verdura+pastina Pesce frullato Pane Frutta fresca Omogeneizzato di frutta

PER I LATTANTI 6 MESI UTILIZZARE CREMA DI RISO O MAIS E TAPIOCA, EVENTUALMENTE OMOGENEIZZATI DI CARNE E PESCE.

Il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale.

VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE SALE IODATO.

Non vengono utilizzati prodotti prefritti e preimpanati all'origine.

La frutta nell'arco della settimana verrà altermata, almeno tre tipologie in base alla stagionalità con banana, mela, pera, kiwi, pesche.

SI PREVEDE ALTERNATIVA PER I BAMBINI CHE NON HANNO ANCORA INTRODOTTO UOVO O PESCE NELL'ALIMENTAZIONE

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito /processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società.