



COMUNE DI FERRARA

Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie

Scuola primaria Tumiatei - Menù autunno-inverno 2020/2021

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta alle olive Pollo al forno Purè di patate Pane e frutta			Pizza Margherita Prosciutto crudo Insalata mista Pane e frutta		12/10/20	16/10/20
2° SETT.	Risotto alla parmigiana Burger di pesce BIO* Piselli* Pane e frutta			Pasta all'ortolana* (sugo bianco) Scaloppina di pollo al limone Cavolfiore e carote* Pane e frutta		19/10/20	23/10/20
3° SETT.	Gnocchi di patate al pomodoro Flan agli spinaci* Zucchine trifolate* Pane e Dolce			Risotto alla zucca Hamburger di manzo alla pizzaiola BIO* Piselli* Pane e frutta		26/10/20	30/10/20
4° SETT.	Passato di ceci con pasta Stracchino Carote e cappuccio Pane e frutta			Pasta all'olio e parmigiano Lombo di suino agli aromi Piselli* Pane e frutta		02/11/20	06/11/20
	<p>Pasto in bianco per indisposizione su richiesta scritta del genitore: pasta/riso bianco, secondo (a rotazione fettina di pollo o tacchino, parmigiano, prosciutto cotto o crudo), patate/carote lessate, frutta mela/banana. N.B: Nel caso in cui la dieta in bianco fosse reiterata per un numero di giorni superiore a 5 o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica.</p>						



Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. 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.

CIRFOOD