



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Passato di verdure e patate con riso	Fusilli al ragù	Ravioli al burro e salvia	Farro al pesto di zucchine	Riso alla parmigiana
	Merluzzo al pomodoro	Stracchino	Fagioli all'uccelletto	Bocconcini di pollo al latte	Frittata
	Carote julienne	Insalata e pomodori	Pomodori	Biete saltate	Fagiolini aromatizzati
	Pane – Yogurt alla frutta	Pane – Frutta	Pane – Frutta	Pane – Frutta	Pane - Frutta
2 SETTIMANA	Lasagne al pomodoro	Risotto alle zucchine	Pizza margherita	Conchiglie al pesto	Sedanini al pomodoro crudo
	Prosciutto cotto	Bocconcini di tacchino al forno	Hummus di ceci	Polpette di manzo	Merluzzo alla livornese
	Insalata di cetrioli e pomodori	Pomodori	Insalata	Carote saltate	Pisellini prezzemolati
	Pane – Frutta	Pane - Banana	Pane – Frutta	Pane – Frutta	Pane – Frutta
3 SETTIMANA	Pennette alla carrettiera	Passato di verdure con pasta	Caserecce alle zucchine	Fusilli al pesto alla siciliana	Risotto ai piselli
	Frittata	Hamburger di manzo	Fagioli all'uccelletto	Polpette di platessa	Bocconcini di pollo al forno
	Insalata	Patate all'olio	Pomodori all'olio	Insalata di cetrioli e pomodori	Fagiolini all'olio
	Pane – Yogurt alla frutta	Pane – Frutta	Pane – Frutta	Pane – Frutta	Pane – Frutta
4 SETTIMANA	Fusilli rosè	Gnocchetti sardi al pesto	Lasagne al ragù	Riso alle verdure estive	Pennette al pomodoro crudo
	Arista	Polpette di merluzzo al pomodoro	Mozzarella	Polpette di ceci e salsa di pomodoro in agrodolce	Bocconcini di tacchino al limone
	Pisellini prezzemolati	Insalata mista	Pomodori	Carote julienne	Biete saltate
	Pane – Frutta	Pane - Banana	Pane – Frutta	Pane – Frutta	Pane – 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.

**Avvertenze:** In base alle vigenti leggi e regolamenti, per tutte le diete alimentari si dovrà consegnare all'Ufficio Servizi Educativi la seguente documentazione:

**Allergie o intolleranze alimentari:** Certificato leggibile del medico, con specificata la patologia (valido 1 anno educativo). Il genitore dovrà specificare il nido frequentato.

**Dieta per motivi religiosi e vegetariana:** è sufficiente una dichiarazione regolarmente sottoscritta nella quale si dovrà indicare chiaramente, oltre al nido frequentato, gli alimenti da escludere:

**Vitto disturbo senza** certificazione medica:

**per 2 giorni** consecutivi per disturbi avuti durante la nottata o nella stessa mattinata: Pasta o riso all'olio -fettina di carne di ferri -patate lesse -mela

**Dieta in bianco** con certificazione medica con indicata patologia e periodo di validità. NB: contrariamente a quanto molti credono può prevedere anche il pomodoro salvo diversa indicazione del medico

Per informazioni e/o chiarimenti rivolgersi al genitore rappresentante commissione mensa (presso ogni scuola) o alla dietista incaricata dal Comune di Lastra a Signa c/o Servizi Educativi tel. 0553270149 o c/o Centro Cottura tel. 0558721786. Il presente menu è reperibile anche sul sito internet [www.comune.lastra-a-signa.fi.it](http://www.comune.lastra-a-signa.fi.it)



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.

