

### DETTAGLIO MENU' – NOTE ESPLICATIVE:

1. **AFFETTATO:** prosciutto cotto S.P ( senza polifosfati);  
mortadella I.G.P ( Indicazione Geografica Protetta)  
fesa di tacchino alle erbe.
2. **FORMAGGI :** asiago dolce;  
grana padano;  
mozzarella.
3. **CONTORNO:** è previsto sia di verdure cotte che crude ( ½ porzione di entrambi)  
**VERDURE CRUDE FRESCHE DI STAGIONE :** Carote, zucchine, cappuccio, insalata,  
pomodoro  
**VERDURE COTTE :** zucchine, zucca, peperonata, carote, biette, spinaci, piselli  
(*possono essere surgelati*)
4. **PIATTO INVERNALE:** dal mese di aprile il piatto : *minestra di brodo sgrassato di carne con pastina*  
verrà sostituito con minestra di brodo  
vegetale con pastina.
5. **PANE :** comune, fresco. E' servito a pranzo e a merenda del pomeriggio: Pane o pane e marmellata.
6. **FRUTTA FRESCA :** la frutta fresca e di stagione non viene servita al termine del pranzo, ma al mattino entro le 9,30, per merenda.  
**FRUTTA FRESCA :** mela ( delicious, fuji, golden ), pera ( Williams, abate), clementina, arancia (anche spremuta), uva,  
pesca, noce pesca, anguria, melone.

Decodifica :

- **S.L.** : senza legumi
- **PRODOTTI FRESCHI:** carne , frutta, verdura, pane, sono acquistati presso rivenditori della zona, nostri fornitori da tempo. Le verifiche qualitative sono verificate alla consegna, dalla cuoca della scuola.
- **IL CRITERIO** applicato all'acquisto di tutti gli alimenti è quello della qualità: prima scelta e freschezza.
- **PRODOTTI DI ORIGINE BIOLOGICA :** passata di pomodoro , olio extravergine di oliva ( a crudo sui cibi cotti e crudi)
- **I CIBI** sono preparati e cotti nella cucina della scuola dalla cuoca.
- **IL COMPLEMESE :** si festeggia il compleanno a scuola l'ultimo venerdì del mese con: the fresco, biscotti secchi, o torta allo yogurt, o crostata di marmellata.
- **I GIORNI DI FESTA :** S.Natale, Carnevale, S.Pasqua, Fine Anno, il primo piatt verrà sostituito con pizza margherita, prosciutto cotto S.P., verdure cotte e crude di stagione (3)
- **DIETE PARTICOLARI :** per le intolleranze e le allergie alimentari ( certificate da specialisti) , verrà predisposto un menù apposito, con introduzione di alimenti adeguati e approvato dal Servizio Ulss 15 : SIAN

**ELENCO DEGLI ALLERGENI CHE POSSONO ESSERE CONTENUTI NEGLI ALIMENTI**

- a) Cereali contenenti glutine : grano , segale, orzo, avena, farro.
- b) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- c) Uova e prodotti a base di uova
- d) Pesce e prodotti a base di pesce
- e) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- f) Soia e prodotti a base di soia
- g) Latte e prodotti a base di latte
- h) Frutta a guscio : mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, e loro prodotti.
- i) Sedano e prodotti a base di sedano
- j) Senape e prodotti a base di senape
- k) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- l) Anidride solforosa e solfiti (vino)
- m) Lupini o prodotti a base di lupini ( Birra, fava)
- n) Molluschi e prodotti a base di molluschi