

MENU' INVERNALE NIDO INTEGRATO TESSERA (VE)**ANNO SCOLASTICO 2023–2024**

	SETTIMANA A	SETTIMANA B	SETTIMANA C	SETTIMANA D
LUNEDI'	9.00 frutta di stagione 100 gr. Zuppa ai 3 cereali (1/7) 30 gr. (riso, farro, orzo) frittata al forno (3/7) 1 uovo patate bollite 60 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. pastina in brodo vegetale (1/7) 30 gr. frittata al forno (3/7) 1 uovo piselli al tegame 60 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Gnocchi di semolino gratinati al grana (1/7) 30/2 gr. Fesa di tacchino al forno 40 gr. Carote julienne 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Riso e patate (7) 30/20 gr. frittata al forno (3/7) 1 uovo carote all'olio 20 gr.
MARTEDI'	9.00 frutta di stagione 100 gr. Pasta al pomodoro (1/7) 50/30 gr Straccetti di fesa di maiale al forno 40 gr. Insalata verde o radicchio 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. passato di verdura con orzo (1/7) 30/20 gr. caciotta (7) 30 gr. finocchi all'olio 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Passato di verdura con cereali (orzo, farro, riso) (1/7/9) 30/20 gr. caciotta (7) 30/40 gr. patate bollite 60 gr.	9.00 yogurt (7) 125 ml. Pasta al pomodoro (1/7) 50/30 gr Peto di pollo grigliato al rosmarino 40 gr. Polenta 20 gr. (1) Cavolfiore all'olio 60 gr.
MERCOLEDI'	9.00 o yogurt (7) 125 ml. Riso olio e parmigiano (7) 50/2 gr. Filetto di Halibut al forno con aromi (4) 50 gr. Finocchi all'olio 20 gr.	9.00 yogurt (7) 125 ml. pasta al pomodoro (1/7) 50/30 gr. fagioli al tegame 60 gr. (secchi 30 gr.) cappuccio julienne 20 gr.	9.00 yogurt (7) 125 ml. Risotto di zucca (7/9) 30/30 gr. frittata al forno (3/7) 1 uovo insalata mista 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Risotto alla parmigiana (7) 30/20 gr. Cuori di nasello all'olio al forno (4) 50 gr. finocchi julienne 20 gr.
GIOVEDI'	9.00 frutta di stagione 100 gr. Passato di verdura con riso (1/7/9) 30/30 gr. Petto di Tacchino al forno 40 gr. Cappuccio in insalata 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. risotto primavera (7/9) 30/30 gr. nasello al forno agli agrumi (4) 50 gr. insalata 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Pasta al pesto ligure (1/7/8) 50/20 gr. Filetto di Halibut al forno con aromi (4) 50 gr. Capuccio 20 gr. o cavolfiore al vapore 60 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. passato di verdura con farro (1/7) 30/20 gr. caciotta (7) 30/40 gr. capuccio all'olio 20 gr.
VENERDI'	9.00 frutta di stagione 100 gr. Bruschetta pomodoro e origano (1/7) 100 gr. Piselli 60 gr. Carote all'olio 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Pasta al ragù (1/7) 50/20 gr. Bieta/spinaci all'olio 60 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Pasta e fagioli o lenticchie polenta (1/7) 30/40 gr- Finocchi all'olio 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Lasagne al forno (1/7) 50 gr./ ragù, 20 gr./ besciamella 40 gr. Bieta all'olio 60 gr. Crostata fatta in casa con marmellata di albicocche (1/3) 30 gr.

Tutti i giorni il menù prevede:

Pane 20/30 gr. - Olio EVO 10/30 gr. a seconda della composizione del menù - formaggio grattugiato 2/5 gr. (parmigiano reggiano)

Le grammature indicate nel menù si riferiscono alla singola porzione - Le pietanze in grassetto possono contenere allergeni. I codici affianco indicano quali sono.

MENU' ESTIVO NIDO INTEGRATO TESSERA (VE)**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

	SETTIMANA A	SETTIMANA B	SETTIMANA C	SETTIMANA D
LUNEDI'	9.00 frutta di stagione 100 gr. Pasta alle verdure (1/7) 50/30 gr. Mozzarella (7) 30/40 gr. carote alla julienne 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Riso e fagioli o lenticchie (7) 40/30 gr. Dadolata di carote e pomodori 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Pasta al pesto ligure (1/7/8) 50/20 gr. Ricotta (7) 30/40 gr. Pomodori all'olio e origano 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Riso all'olio e parmigiano (7) 50/2 gr. Mozzarella (7) 30/40 gr. Dadolata di pomodori all'olio 20 gr.
MARTEDI'	9.00 frutta di stagione 100 gr. Passato di verdura con riso (7/9) 30/30 gr. Arrosti di Fesa di Maiale 40 gr. Patate bollite 60 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Pasta al pomodoro (1/7) 50/30 gr. Caciotta (7) 30/40 gr. Piselli o fagiolini 60 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Crema di piselli con orzo (1/7) 30/30 gr. Frittata al forno (3/7) 1 uovo Bieta o spinaci all'olio 60 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Pasta al pomodoro (1/7) 50/30 gr. Fagioli al tegame al rosmarino 40 gr. (secchi 20 gr.) Insalata verde 20 gr.
MERCOLEDI'	9.00 yogurt (7) 125 ml. Pasta all'olio (1/7) 50/5 gr. Filetto di merluzzo al forno (4) 50 gr. Pomodori all'olio e origano 20 gr.	9.00 yogurt (7) 125 ml. Passato di verdura con orzo (7/9) 30/30 gr. Frittata al forno (3/7) 1 uovo Insalata verde 20 gr.	9.00 yogurt (7) 125 ml. Passato di verdura con pasta (1/7/9) 30/30 gr. Fesa di tacchino al forno 40 gr. Cappuccio/cetrioli all'olio 20 gr.	9.00 yogurt (7) 125 ml. Passato di verdura con farro (1/7/9) 30/30 gr. Filetto di halibut agli aromi (4) 50 gr. Carote/cetrioli all'olio 20 gr.
GIOVEDI'	9.00 frutta di stagione 100 gr. Crema di piselli con riso (7) 30/30 gr. Petto di pollo grigliato agli aromi 40 gr. Zucchine trifolate 60 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Gnocchi di semolino gratinati al grana (1/7) 30/20 gr. Prosciutto cotto (s.p.a.) 20 gr. Carote al vapore all'olio 60 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Pasta all'olio (1/7) 50 gr. Hamburger alla griglia 40 gr. Insalata mista o fagiolini 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Pasta aurora (1/7) 50/20 gr. Frittata al forno (3/7) 1 uovo Bieta/spinaci o fagiolini all'olio 60 gr.
VENERDI'	9.00 frutta di stagione 100 gr. Bruschetta pomodoro e origano (1/7) 100 gr. Piselli 60 gr. Carote all'olio 20 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Riso all'olio (7) 50 gr. Filetto di halibut agli aromi al forno (4) 50 gr. Zucchine in padella 60 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Risotto primavera (7/9) 30/30 gr. Merluzzo al pomodoro (4) 50 gr. Carote al vapore 60 gr.	9.00 frutta di stagione 100 gr. Pasta al ragù misto (manzo, vitello, suino) (1/7) 50/20 gr. Misticanza di verdure al vapore 60 gr. Crostata fatta in casa con marmellata di albicocche (1/3) 30 gr./gelato gusto frutta (7) 50 gr.

Tutti i giorni il menù prevede: **Pane 20/30 gr. - Olio EVO 10/30 gr. a seconda della composizione del menù - formaggio grattugiato 2/5 gr. (parmigiano reggiano)****Le grammature indicate nel menù si riferiscono alla singola porzione - Le pietanze in grassetto possono contenere allergeni. I codici affianco indicano quali sono.**

MENU' INVERNALE SCUOLA DELL'INFANZIA TESSERA (VE)**ANNO SCOLASTICO 2023–2024**

	SETTIMANA A	SETTIMANA B	SETTIMANA C	SETTIMANA D
LUNEDI'	9.00 frutta di stagione 150 gr. Zuppa ai 3 cereali (1/7) 30 gr. (riso, farro, orzo) Frittata al forno (3/7) 1 uovo Patate bollite 80 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Pastina in brodo vegetale (1/7) 40 gr. Frittata al forno (3/7) 1 uovo Piselli al tegame 80 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Gnocchi di semolino gratinati al grana (1/7) 40/2 gr. Fesa di tacchino al forno 50 gr. Carote julienne 30 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Riso e patate (7) 50/20 gr. Frittata al forno (3/7) 1 uovo Carote all'olio 30 gr.
MARTEDI'	9.00 frutta di stagione 150 gr. Pasta al pomodoro (1/7) 60 gr Straccetti di fesa di maiale al forno 50 gr. Insalata verde o radicchio 30 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Passato di verdura con orzo (1/7) 30/40 gr. Caciotta (7) 40 gr. Finocchi all'olio 30 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Passato di verdura con cereali (orzo, farro, riso) (1/7/9) 30/40 gr. Caciotta (7) 40 gr. Patate bollite 80 gr.	9.00 yogurt (7) 125 ml. Pasta al pomodoro (1/7) 60/40 gr Peto di pollo grigliato al rosmarino 50 gr. Polenta 20 gr. (1) Cavolfiore all'olio 80 gr.
MERCOLEDI'	9.00 yogurt (7) 125 ml. Riso olio e parmigiano (7) 60 gr. Filetto di Halibut al forno con aromi (4) 70 gr. Finocchi all'olio 30 gr.	9.00 yogurt (7) 125 ml. Pasta al pomodoro (1/7) 60/40 gr. Fagioli al tegame 80 gr. (secchi 40 gr.) Cappuccio julienne 30 gr.	9.00 yogurt (7) 125 ml. Risotto di zucca (7/9) 30/50 gr. Frittata al forno (3/7) 1 uovo Insalata mista 30 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Risotto alla parmigiana (7) 60/5 gr. Cuori di nasello all'olio al forno (4) 70 gr. Finocchi julienne 30 gr.
GIOVEDI'	9.00 frutta di stagione 150 gr. Passato di verdura con riso (1/7/9) 30/50 gr. Petto di Tacchino al forno 50 gr. Cappuccio in insalata 30 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Risotto primavera (7/9) 50/30 gr. Nasello al forno agli agrumi (4) 70 gr. Insalata mista 30 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Pasta al pesto ligure (1/7/8) 60/20 gr. Filetto di Halibut al forno con aromi (4) 70 gr. Cappuccio 30 gr. o cavolfiore al vapore 80 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Passato di verdura con farro (1/7) 60/30 gr. Caciotta (7) 40 gr. Cappuccio all'olio 30 gr.
VENERDI'	9.00 frutta di stagione 150 gr. Pizza pomodoro e mozzarella (1/7) 180 gr. Carote fiammifero 100 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Pasta al ragù (1/7) 60/30 gr. Bieta/spinaci all'olio 80 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Pasta e fagioli o lenticchie (1/7) 60/30 gr. Finocchi all'olio 80 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Lasagne al forno (1/7) 50 gr./ragù, 20 gr./besciamella 40 gr. Bieta all'olio 80 gr. Crostata fatta in casa con marmellata di albicocche (1/3) 30 gr.

Tutti i giorni il menù prevede:

Pane 40/50 gr. - Olio EVO 10/30 gr. a seconda della composizione del menù - formaggio grattugiato 2/5 gr. (grana padano)

Le grammature indicate nel menù si riferiscono alla singola porzione - Le pietanze in grassetto possono contenere allergeni. I codici affianco indicano quali sono.

MENU' ESTIVO SCUOLA DELL'INFANZIA TESSERA (VE)**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

	SETTIMANA A	SETTIMANA B	SETTIMANA C	SETTIMANA D
LUNEDI'	9.00 frutta di stagione 150 gr. Pasta alle verdure (1/7) 60/40 gr. Mozzarella (7) 50 gr. Carote alla julienne 30 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Riso e fagioli o lenticchie (7) 60/30 gr. Dadolata di carote e pomodori 80 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Pasta al pesto ligure (1/7/8) 60/20 gr. Ricotta (7) 50 gr. Pomodori all'olio e origano 30 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Riso all'olio e parmigiano (7) 60/2 gr. Mozzarella (7) 50 gr. Pomodori all'olio 30 gr.
MARTEDI'	9.00 frutta di stagione 150 gr. Passato di verdura con riso (7/9) 60/30 gr. Arrostato di Fesa di Maiale 50 gr. Patate bollite 80 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Pasta al pomodoro (1/7) 60/40 gr. Caciotta (7) 40 gr. Piselli o fagiolini 80 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Crema di piselli con orzo (1/7) 60/30 gr. Frittata al forno (3/7) 1 uovo Bieta o spinaci all'olio 80 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Pasta al pomodoro (1/7) 60/40 gr. Fagioli al tegame al rosmarino 80 gr. (secchi 40 gr.) Insalata misticanza 30 gr.
MERCOLEDI'	9.00 yogurt (7) 125 ml. Pasta all'olio (1/7) 60/5 gr. Filetto di merluzzo al forno (4) 70 gr. Pomodori all'olio e origano 30 gr.	9.00 yogurt (7) 125 ml. Passato di verdura con orzo (7/9) 60/30 gr. Frittata al forno (3/7) 1 uovo Insalata misticanza 30 gr.	9.00 yogurt (7) 125 ml. Passato di verdura con pasta (1/7/9) 60/30 gr. Fesa di tacchino al forno 50 gr. Cappuccio/cetrioli all'olio 30 gr.	9.00 yogurt (7) 125 ml. Passato di verdura con farro (1/7/9) 60/30 gr. Filetto di halibut agli aromi (4) 70 gr. Carote/cetrioli all'olio 30 gr.
GIOVEDI'	9.00 frutta di stagione 150 gr. Crema di piselli con riso (7) 60/30 gr. Petto di pollo grigliato agli aromi 50 gr. Zucchine trifolate 80 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Gnocchi di semolino gratinati al grana (1/7) 40 gr. Prosciutto cotto (s.p.a.) 30 gr. Carote all'olio 80 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Pasta all'olio (1/7) 60 gr. Hamburger alla griglia 50 gr. Insalata mista 30gr. o fagiolini 80 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Pasta aurora (1/7) 60/40 gr. Frittata al forno (3/7) 1 uovo Bieta/spinaci o fagiolini all'olio 80 gr.
VENERDI'	9.00 frutta di stagione 150 gr. Pizza pomodoro e mozzarella (1/7) 180 gr. Carote fiammifero 100 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Riso all'olio (7) 60 gr. Filetto di halibut agli aromi al forno (4) 70 gr. Zucchine in padella 80 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Risotto primavera (7/9) 60/30 gr. Merluzzo al pomodoro (4) 70 gr. Carote alla julienne 30 gr.	9.00 frutta di stagione 150 gr. Pasta al ragù misto (manzo,vitello,suino) (1/7) 60/20 gr. Misticanza di verdure all'olio 30 gr. Crostata fatta in casa con marmellata di albicocche (1/3) 30 gr./gelato gusto frutta (7) 50 gr.

Tutti i giorni il menù prevede:

Pane 40/50 gr. - Olio EVO 10/30 gr. a seconda della composizione del menù - formaggio grattugiato 2/5 gr. (grana padano)

Le grammature indicate nel menù si riferiscono alla singola porzione – Le pietanze in grassetto possono contenere allergeni. I codici affianco indicano quali sono.

ALLEGATO A Dgr n.

del

pag. 125/210

**6.4 ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011****Elenco Allergeni****SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.