

# Menu BIANCO Comune di Maranello

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>1 SETTIMANA</b> Da 01/09 a 05/09 Da 06/10 a 10/10	Pasta all'olio e parmigiano				
	Prosciutto cotto	Fettina di carne ai ferri	Formaggio	Fettina di carne ai ferri	Pesce al vapore
	Carote lessate	Patate lessate	Zucchine lessate	Patate lessate	Carote lessate
	Insalata verde	Carote	Insalata verde	Carote	Carote
<b>2 SETTIMANA</b> Da 08/09 a 12/09 Da 13/10 a 17/10	Pasta all'olio e parmigiano				
	Formaggio	Fettina di carne ai ferri	Pesce al vapore	Fettina di carne ai ferri	Prosciutto cotto
	Carote lessate	Patate lessate	Zucchine lessate	Patate lessate	Carote lessate
	Insalata verde	Carote	Insalata verde	Carote	Carote
<b>3 SETTIMANA</b> Da 15/09 a 19/09	Pasta all'olio e parmigiano				
	Fettina di carne ai ferri	Prosciutto cotto	Formaggio	Fettina di carne ai ferri	Pesce al vapore
	Carote lessate	Patate lessate	Zucchine lessate	Patate lessate	Carote lessate
	Insalata verde	Carote	Insalata verde	Carote	Carote
<b>4 SETTIMANA</b> Da 22/09 a 26/09	Pasta all'olio e parmigiano				
	Formaggio	Prosciutto cotto	Formaggio	Fettina di carne ai ferri	Pesce al vapore
	Carote lessate	Patate lessate	Zucchine lessate	Patate lessate	Carote lessate
	Insalata verde	Carote	Insalata verde	Carote	Carote
<b>5 SETTIMANA</b> Da 29/09 a 03/10	Pasta all'olio e parmigiano				
	Fettina di carne ai ferri	Formaggio	Pesce al vapore	Fettina di carne ai ferri	Pesce al vapore
	Carote lessate	Patate lessate	Zucchine lessate	Patate lessate	Carote lessate
	Insalata verde	Carote	Insalata verde	Carote	Carote



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.

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.

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.

