

MENÙ INVERNALE CON ROTAZIONE DI 4 SETTIMANE E STUDIO DEGLI ALLERGENI
Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001
MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato

 UNI EN ISO 9001:2008 -UNI EN ISO 14001:2015 -OHSAS 18001:2007 -SA 8000:2008
 UNI EN ISO 22000:2005 -UNI EN ISO 22005:2008 -UNI EN ISO 10854:1999 – UNI 11034

SEDE: MATERNA CANALE M. (RM)

DURATA: DA NOVEMBRE A MARZO

NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ

Pagina 1 di 4

1° SETTIMANA

LUNEDÌ		MARTEDÌ		MERCOLEDÌ		GIOVEDÌ		VENERDÌ	
Riso al burro	<i>gr.</i>	Pasta e piselli	<i>gr.</i>	Lasagna al pomodoro	<i>gr.</i>	Pasta al pomodoro	<i>gr.</i>	Passato di fagioli con pastina	<i>gr.</i>
Riso	50	Pasta	50	Pasta	60	Pasta	50	Pastina	30
Burro	10	Piselli surgelati	10	pomodoro	60	Pomodori pelati	70	Fagioli secchi	20
Latte	10	Pinoli	5	Cipolle	5	Odori	10	Odori	10
Parmigiano	5	Olio	5	Odori e pomodori pelati	10	Olio	5	Olio	5
		Parmigiano	5	Olio	5	Parmigiano	5	Parmigiano	5
Contiene <u>latte</u> e derivati del <u>latte</u>		Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u>		Parmigiano	5	Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u> , <u>sedano</u>		Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u> , <u>sedano</u>	
				Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u>					
Mozzarella	<i>gr.</i>	Pesce	<i>gr.</i>	Prosciutto cotto	<i>gr.</i>	Polpettine al pomodoro	<i>gr.</i>	Frittata/Uovo sodo	<i>gr.</i>
Mozzarella	50	Cuori di filetti di nasello	80	Prosciutto cotto	40	Vitellone magro	70	Frittata/Uovo sodo	60
		Pangrattato/farina/ odori	10 qb			Uovo	10	Contiene <u>uovo</u>	
		Olio	5			Farina/ pane	10		
		Contiene <u>frumento</u> , <u>pesce</u>				aglio/pomodori	qb		
						Olio	5		
						Contiene <u>uovo</u> , <u>frumento</u>			
Fagiolini	<i>gr.</i>	Insalata	<i>gr.</i>	Carote	<i>gr.</i>	Broccoli	<i>gr.</i>	Patate arrosto	<i>gr.</i>
Fagiolini	130	Indivia	50	Carote	100	Broccoli	130	Patate	120
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5	Odori	qb
								Olio	5
Pane contiene <u>frumento</u>	30	Pane contiene <u>frumento</u>	30	Pane contiene <u>frumento</u>	30	Pane contiene <u>frumento</u>	30	Pane contiene <u>frumento</u>	30
Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150

NB: i prodotti allergizzanti, come definiti dal REG CE 1169/2011 sono evidenziati in carattere minuscolo nero sottolineato

MENÙ INVERNALE CON ROTAZIONE DI 4 SETTIMANE E STUDIO DEGLI ALLERGENI
Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001
MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato

 UNI EN ISO 9001:2008 -UNI EN ISO 14001:2015 -OHSAS 18001:2007 -SA 8000:2008
 UNI EN ISO 22000:2005 -UNI EN ISO 22005:2008 -UNI EN ISO 10854:1999 – UNI 11034

SEDE: MATERNA CANALE M. (RM)

DURATA: DA NOVEMBRE A MARZO

NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ

Pagina 2 di 4

2° SETTIMANA

LUNEDÌ		MARTEDÌ		MERCLEDÌ		GIOVEDÌ		VENERDÌ	
Pasta al pomodoro	gr.	Riso,olio e parmigiano	gr.	Pasta al ragù	gr.	Passato di ceci con pastina	gr.	Pasta con ricotta	gr.
Pasta	50	Riso	50	Pasta	50	Pastina all'uovo	20	Pasta	50
Pomodori pelati	70	Olio	10	Vitellone magro	30	Carote	20	Ricotta	20
Odori	qb	Latte	10	Pomodori pelati	70	Zucchine	20	Odori	qb
Olio	5	Parmigiano	5	Odori	qb	Ceci	30	Olio	5
Parmigiano	5			Olio	5	Porro	10	Parmigiano	5
Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u> , <u>sedano</u>		Contiene <u>latte</u> e derivati del <u>latte</u>		Parmigiano	5	Cipolle	5		
				Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u> , <u>sedano</u>		Odori e pomodori pelati	qb	Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u>	
						Olio	5		
						Parmigiano	5		
						Contiene <u>uovo</u> , <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u> , <u>sedano</u>			
Pesce	gr.	Caciotta	gr.	Frittata/Uovo sodo	gr.	Polpettone al forno	gr.	Tacchino	gr.
Cuori di filetti di nasello	80	Caciotta	50	Frittata/Uovo sodo	50	Vitellone magro	70	Fesa di tacchino	70
Pangrattato/farina/ odori	qb	Contiene derivati del <u>latte</u>		Contiene <u>uovo</u>		Uovo	5	Pangrattato/farina	10
Olio	5					Farina/Pane	7	Uovo	10
Contiene <u>frumento</u> , <u>pesce</u>						Odori	qb	Olio	5
						Contiene <u>frumento</u> , <u>uovo</u>		Contiene <u>uovo</u> , <u>frumento</u>	
Spinaci	gr.	Broccolo gratinato	gr.	Carote	gr.	Patate lesse	gr.	Insalata	gr.
Spinaci surgelati	130	Broccolo/Cavolfiore	70	Carote	100	Patate	120	Lattuga	40
Limone/odori	qb	Olio	5	Odori	qb	Olio	5	Olio	5
Olio	5	latte	20	Olio	5				
		pane grattato	10						
		Odori	qb						
		Contiene <u>latte</u> e derivati del <u>latte</u> , <u>frumento</u>							
Pane contiene <u>frumento</u>	30	Pane contiene <u>frumento</u>	30	Pane contiene <u>frumento</u>	30	Pane contiene <u>frumento</u>	30	Pane contiene <u>frumento</u>	30
Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150

NB: i prodotti allergizzanti, come definiti dal REG CE 1169/2011 sono evidenziati in carattere minuscolo nero sottolineato

MENÙ INVERNALE CON ROTAZIONE DI 4 SETTIMANE E STUDIO DEGLI ALLERGENI
Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001
MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato

 UNI EN ISO 9001:2008 -UNI EN ISO 14001:2015 -OHSAS 18001:2007 -SA 8000:2008
 UNI EN ISO 22000:2005 -UNI EN ISO 22005:2008 -UNI EN ISO 10854:1999 – UNI 11034

SEDE: MATERNA CANALE M. (RM)

DURATA: DA NOVEMBRE A MARZO

NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ

Pagina 3 di 4

3° SETTIMANA									
LUNEDÌ		MARTEDÌ		MERCOLEDÌ		GIOVEDÌ		VENERDÌ	
Pasta al ragù	gr.	Passato di verdure con legumi	gr.	Pizza	gr.	Risotto alla zucca	gr.	Pasta al pomodoro	gr.
Pasta	50	Ceci	40	Pizza	80	Riso	50	Pasta	50
Vitellone magro	25	Zucchine	20			Zucca invernale	70	Pomodoro	40
Pomodori pelati	70	Bietole	20	Contiene <u>frumento</u> ,		Odori	qb	Odori	qb
Odori	qb	Cavolo verza	10	derivati del <u>latte</u>		Parmigiano	5	Olio	5
Olio	5	Fagioli secchi	10			Olio	5	Parmigiano	5
Parmigiano	5	Sedano	qb						
Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u> , <u>sedano</u>		Odori e pomodori pelati	5			Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u>		Contiene derivati del <u>latte</u> , <u>sedano</u>	
		Olio	5						
		Parmigiano	5						
		Contiene derivati del <u>latte</u> , <u>sedano</u>							
Mozzarella	gr.	Frittata/Uovo sodo	gr.	Prosciutto cotto	gr.	Pesce arrosto	gr.	Polpettine al pomodoro	gr.
Mozzarella	50	Frittata/Uovo sodo	50	Prosciutto cotto	40	Cuori di filetto di merluzzo	80	Vitellone magro	70
Contiene derivati del <u>latte</u>		Contiene <u>uovo</u>		Contiene <u>lattosio</u>		Uovo	15	Uovo	10
						Pangrattato/farina/	qb	Farina/ pane	10
						Odori	10	aglio/pomodori	qb
						Contiene <u>frumento</u> , <u>pesce</u> , <u>uovo</u>		Olio	5
								Contiene <u>uovo</u> , <u>frumento</u>	
Finocchi	gr.	Insalata	gr.	Carote	gr.	Purè di patate	gr.	Spinaci/Cime di rapa	gr.
Finocchi	130	Lattuga	40	Carote	100	Patate	130	Spinaci/Cime di rapa	130
Olio	5	Olio	5	Odori	qb	Olio	5	Olio	5
				Olio	5	Latte	50		
						Burro	5		
						Contiene <u>latte</u> e derivati del <u>latte</u>			
Pane contiene <u>frumento</u>	30	Pane contiene <u>frumento</u>	30	Pane contiene <u>frumento</u>	30	Pane contiene <u>frumento</u>	30	Pane contiene <u>frumento</u>	30
Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150

NB: i prodotti allergizzanti, come definiti dal REG CE 1169/2011 sono evidenziati in carattere minuscolo nero sottolineato

MENÙ INVERNALE CON ROTAZIONE DI 4 SETTIMANE E STUDIO DEGLI ALLERGENI
Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001
MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato

 UNI EN ISO 9001:2008 -UNI EN ISO 14001:2015 -OHSAS 18001:2007 -SA 8000:2008
 UNI EN ISO 22000:2005 -UNI EN ISO 22005:2008 -UNI EN ISO 10854:1999 – UNI 11034

SEDE: MATERNA CANALE M. (RM)

DURATA: DA NOVEMBRE A MARZO

NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ

Pagina 4 di 4

4° SETTIMANA

LUNEDÌ		MARTEDÌ		MERCOLEDÌ		GIOVEDÌ		VENERDÌ	
Pasta all'amatriciana	gr.	Riso alla parmigiana	gr.	Tortellini al ragù	gr.	Pasta aglio e olio	gr.	Passato di verdure con riso	gr.
Pasta	50	Riso	50	Tortellini	65	Pasta	50	Riso	25
Pomodori Pelati	70	Burro	5	Pomodori pelati	50	Olio	5	Zucchine	20
Odori	qb	latte	10	Carne macinata	30	Aglio	qb	Patate	20
Pancetta	20	Olio	5	Odori	qb	Parmigiano	5	Bieta	20
Olio	5	Parmigiano	5	Olio	5	Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u>		Cavolo verza	20
Parmigiano	5			Parmigiano	5			Carote	20
Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u>		Contiene latte e derivati del <u>latte</u>		Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u> , <u>sedano</u>				Fagioli secchi	10
								Odori e pom. pelati	qb
								Olio	5
								Parmigiano	5
								Contiene derivati del <u>latte</u> , <u>sedano</u>	
Uovo sodo	gr.	Tacchino	gr.	Pesce	gr.	Fontina	gr.	Petto di pollo alla salvia	gr.
uovo	50	Fesa di tacchino	70	Cuori di merluzzo surg.	80	Fontina	50	Petto di pollo	70
contiene <u>uovo</u>		Olio	5	Pangrattato/farina/	10			Farina	10
				Odori	qb	Contiene <u>latte</u> e derivati del <u>latte</u> , <u>lattosio</u>		salvia	qb
				Olio	5			Olio	5
				Contiene <u>frumento</u> , <u>pesce</u>				Contiene <u>frumento</u>	
Broccolo/Cavolfiore	gr.	Piselli stufati	gr.	Insalata	gr.	Spinaci	gr.	Carote	gr.
Broccolo/Cavolfiore	100	Piselli surgelati	60	Lattuga	40	Spinaci	130	Carote	100
Olio	5	Aglio e prezzemolo	qb	Olio	5	Olio	5	Olio	5
		Olio	5						
Pane contiene <u>frumento</u>	30	Pane contiene <u>frumento</u>	30	Pane contiene <u>frumento</u>	30	Pane contiene <u>frumento</u>	30	Pane contiene <u>frumento</u>	30
Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150

NB: i prodotti allergizzanti, come definiti dal REG CE 1169/2011 sono evidenziati in carattere minuscolo nero sottolineato

MENÙ INVERNALE CON ROTAZIONE DI 4 SETTIMANE E STUDIO DEGLI ALLERGENI
Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001
MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato

 UNI EN ISO 9001:2008 -UNI EN ISO 14001:2015 -OHSAS 18001:2007 -SA 8000:2008
 UNI EN ISO 22000:2005 -UNI EN ISO 22005:2008 -UNI EN ISO 10854:1999 – UNI 11034

SEDE: ELEMENTARE CANALE M. (RM)

DURATA: DA NOVEMBRE A MARZO

NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ

Pagina 1 di 4

1° SETTIMANA

LUNEDÌ		MARTEDÌ		MERCOLEDÌ		GIOVEDÌ		VENERDÌ	
Riso al burro	gr.	Pasta e piselli	gr.	Lasagna al pomodoro	gr.	Pasta al pomodoro	gr.	Passato di fagioli con pastina	gr.
Riso	70	Pasta	70	Pasta	80	Pasta	70	Pastina	30
Burro	10	Piselli surgelati	10	pomodoro	60	Pomodori pelati	70	Fagioli secchi	40
Latte	15	Pinoli	5	Cipolle	10	Odori	qb	Odori	10
Parmigiano	5	Olio	5	Odori	30	Olio	5	Olio	5
		Parmigiano	5	Olio	5	Parmigiano	5	Parmigiano	5
Contiene <u>latte</u> e derivati del <u>latte</u>		Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u>		Parmigiano	5			Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u> , <u>sedano</u>	
				Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u> , <u>sedano</u>		Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u> , <u>sedano</u>		Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u> , <u>sedano</u>	
Mozzarella	gr.	Pesce	gr.	Prosciutto cotto	gr.	Polpettine al pomodoro	gr.	Frittata/Uovo sodo	gr.
Mozzarella	60	Cuori di filetti di nasello	100	Prosciutto cotto	70	Vitellone magro	80	Frittata/Uovo sodo	70
		Pangrattato/farina odori	10			Uovo	10		
Contiene <u>latte</u> e derivati del <u>latte</u>		Olio	qb	Contiene <u>lattosio</u>		Pane raffermo	20	Contiene <u>uovo</u>	
		Olio	5			aglio	qb		
		Contiene <u>frumento</u> , <u>pesce</u>				passata di pomodori	50		
						Olio			
						Contiene <u>uovo</u> , <u>frumento</u>			
Fagiolini	gr.	Insalata	gr.	Carote	gr.	Broccoli	gr.	Patate arrosto	gr.
Fagiolini	130	Indivia	50	Carote	100	Broccoli	130	Patate	150
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5	Odori	qb
								Olio	10
Pane contiene <u>frumento</u>	40	Pane contiene <u>frumento</u>	40	Pane contiene <u>frumento</u>	40	Pane contiene <u>frumento</u>	40	Pane contiene <u>frumento</u>	40
Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150

NB: i prodotti allergizzanti, come definiti dal REG CE 1169/2011 sono evidenziati in carattere minuscolo nero sottolineato

MENÙ INVERNALE CON ROTAZIONE DI 4 SETTIMANE E STUDIO DEGLI ALLERGENI
Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001
MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato

 UNI EN ISO 9001:2008 -UNI EN ISO 14001:2015 -OHSAS 18001:2007 -SA 8000:2008
 UNI EN ISO 22000:2005 -UNI EN ISO 22005:2008 -UNI EN ISO 10854:1999 – UNI 11034

SEDE: ELEMENTARE CANALE M. (RM)

DURATA: DA NOVEMBRE A MARZO

NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ

Pagina 2 di 4

2° SETTIMANA

LUNEDÌ		MARTEDÌ		MERCOLEDÌ		GIOVEDÌ		VENERDÌ	
Pasta al pomodoro	gr.	Riso,olio e parmigiano	gr.	Pasta al ragù	gr.	Passato di ceci con pastina	gr.	Pasta con ricotta	gr.
Pasta	70	Riso	70	Pasta	70	Pastina all'uovo	25	Pasta	70
Pomodori pelati	70	Olio	10	Vitellone magro	30	Carote	20	Ricotta	20
Odori	qb	Latte	15	Pomodori pelati	70	Zucchine	20	Odori	qb
Olio	5	Parmigiano	5	Odori	qb	Ceci	40	Olio	5
Parmigiano	5			Olio	5	Porro	10	Parmigiano	5
		Contiene <u>latte</u> e derivati del <u>latte</u>		Parmigiano	5	Cipolle	5		
Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u> , <u>sedano</u>				Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u> , <u>sedano</u>		Odori e pomodori pelati	qb	Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u>	
						Olio	5		
						Parmigiano	5		
						Contiene <u>uovo</u> , <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u> , <u>sedano</u>			
Pesce impanato	gr.	Caciotta	gr.	Frittata/Uovo sodo	gr.	Polpettone	gr.	Tacchino impanato	gr.
Cuori di filetti di nasello	100	Caciotta	60	Frittata/Uovo sodo	60	Vitellone magro	90	Fesa di tacchino	90
Pangrattato/farina/ odori	qb	Contiene derivati del <u>latte</u>		Contiene <u>uovo</u>		Uovo	5	Pangrattato	10
Olio	5					Farina/Pane	10	Uovo	15
Contiene <u>frumento</u> , <u>pesce</u>						Odori	qb	Olio	10
						Contiene <u>frumento</u> , <u>uovo</u>		Contiene <u>uovo</u> , <u>frumento</u>	
Spinaci	gr.	Broccolo gratinato	gr.	Carote	gr.	Patate lesse	gr.	Insalata	gr.
Spinaci surgelati	130	Broccolo/Cavolfiore	100	Carote	100	Patate	150	Lattuga	40
Limone/odori	qb	Olio	5	Odori	qb	Olio	5	Olio	5
Olio	5	latte	20	Olio	5				
		pane grattato	15						
		Contiene <u>latte</u> e derivati del <u>latte</u> , <u>frumento</u>							
Pane contiene <u>frumento</u>	40	Pane contiene <u>frumento</u>	40	Pane contiene <u>frumento</u>	40	Pane contiene <u>frumento</u>	40	Pane contiene <u>frumento</u>	40
Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150

NB: i prodotti allergizzanti, come definiti dal REG CE 1169/2011 sono evidenziati in carattere minuscolo nero sottolineato

MENÙ INVERNALE CON ROTAZIONE DI 4 SETTIMANE E STUDIO DEGLI ALLERGENI
Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001
MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato

 UNI EN ISO 9001:2008 -UNI EN ISO 14001:2015 -OHSAS 18001:2007 -SA 8000:2008
 UNI EN ISO 22000:2005 -UNI EN ISO 22005:2008 -UNI EN ISO 10854:1999 – UNI 11034

SEDE: ELEMENTARE CANALE M. (RM)

DURATA: DA NOVEMBRE A MARZO

NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ

Pagina 3 di 4

3° SETTIMANA

LUNEDÌ		MARTEDÌ		MERCOLEDÌ		GIOVEDÌ		VENERDÌ	
Pasta al ragù	gr.	Passato di verdure con legumi	gr.	Pizza	gr.	Risotto alla zucca	gr.	Pasta al pomodoro	gr.
Pasta	70	Ceci	45	Pizza	130	Riso	70	Pasta	70
Vitellone magro	30	Zucchine	20			Zucca invernale	70	Pomodoro	40
Pomodori pelati	70	Bietole	20	Contiene <u>frumento</u> ,		Odori	qb	Odori	qb
Odori	qb	Cavolo verza	10	derivati del <u>latte</u>		Parmigiano	5	Olio	5
Olio	5	Fagioli secchi	10			Olio	5	Parmigiano	5
Parmigiano	5	Sedano	qb						
Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u> , <u>sedano</u>		Odori e pomodori pelati	5			Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u>		Contiene derivati del <u>latte</u> , <u>sedano</u>	
		Olio	5						
		Parmigiano	5						
		Contiene derivati del <u>latte</u> , <u>sedano</u>							
Mozzarella	gr.	Omelette	gr.	Prosciutto cotto/crudo	gr.	Pesce arrosto	gr.	Polpettine al pomodoro	gr.
Mozzarella	60	Uovo	60	Prosciutto cotto	50	Cuori di filetto di merluzzo	90	Vitellone magro	80
Contiene derivati del <u>latte</u>		Contiene <u>uovo</u>		Contiene <u>lattosio</u>		Uovo	15	Uovo	10
						Pangrattato/farina/	10	Pane raffermo	20
						Odori	10	aglio	qb
						Contiene <u>frumento</u> , <u>pesce</u> , <u>uovo</u>		passata di pomodori	50
								Olio	
								Contiene <u>uovo</u> , <u>frumento</u>	
Finocchi	gr.	Insalata	gr.	Carote	gr.	Purè di patate	gr.	Spinaci/Cime di rapa	gr.
Finocchi	130	Lattuga	45	Carote	100	Patate	150	Spinaci/Cime di rapa	130
Olio	10	Olio	5	Odori	qb	Olio	5	Olio	10
				Olio	5	Latte	50		
						Burro	5		
						Contiene <u>latte</u> e derivati del <u>latte</u>			
Pane contiene <u>frumento</u>	40	Pane contiene <u>frumento</u>	40	Pane contiene <u>frumento</u>	40	Pane contiene <u>frumento</u>	40	Pane contiene <u>frumento</u>	40
Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150

NB: i prodotti allergizzanti, come definiti dal REG CE 1169/2011 sono evidenziati in carattere minuscolo nero sottolineato

MENÙ INVERNALE CON ROTAZIONE DI 4 SETTIMANE E STUDIO DEGLI ALLERGENI**Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001****MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato**UNI EN ISO 9001:2008 -UNI EN ISO 14001:2015 -OHSAS 18001:2007 -SA 8000:2008
UNI EN ISO 22000:2005 -UNI EN ISO 22005:2008 -UNI EN ISO 10854:1999 – UNI 11034

SEDE: ELEMENTARE CANALE M. (RM)

DURATA: DA NOVEMBRE A MARZO

NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ

Pagina 4 di 4

4° SETTIMANA

LUNEDÌ		MARTEDÌ		MERCOLEDÌ		GIOVEDÌ		VENERDÌ	
Pasta all'amatriciana	gr.	Riso alla parmigiana	gr.	Tortellini al ragù	gr.	Pasta aglio e olio	gr.	Passato di verdure con riso	gr.
Pasta	70	Riso	70	Tortellini	80	Pasta	70	Riso	30
Pomodori Pelati	70	Burro	5	Pomodori pelati	50	Olio	5	Zucchine	20
Odori	qb	latte	20	Carne macinata	30	Aglio	qb	Patate	20
Pancetta	25	Olio	5	Odori	qb	Parmigiano	5	Bieta	20
Olio	5	Parmigiano	5	Olio	5	Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u>		Cavolo verza	20
Parmigiano	5	Contiene latte e derivati del <u>latte</u>		Parmigiano	5			Carote	20
Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u>				Contiene <u>frumento</u> , derivati del <u>latte</u> , <u>sedano</u>				Fagioli secchi	20
								Odori e pom. pelati	qb
								Olio	5
								Parmigiano	5
								Contiene derivati del <u>latte</u> , <u>sedano</u>	
Uovo sodo	gr.	Tacchino	gr.	Pesce	gr.	Fontina	gr.	Petto di pollo alla salvia	gr.
uovo	60	Fesa di tacchino	90	Cuori di merluzzo surg.	100	Fontina	60	Petto di pollo	90
contiene <u>uovo</u>		Olio	5	Pangrattato/farina/	15	Contiene <u>latte</u> e derivati del <u>latte</u> , <u>lattosio</u>		Farina	15
				Odori	qb			salvia	qb
				Olio	5			Olio	5
				Contiene <u>frumento</u> , <u>pesce</u>				Contiene <u>frumento</u>	
Broccolo/Cavolfiore	gr.	Piselli stufati	gr.	Insalata	gr.	Spinaci	gr.	Carote	gr.
Broccolo/Cavolfiore	120	Piselli surgelati	80	Lattuga	45	Spinaci	130	Carote	100
Olio	5	Aglio e prezzemolo	qb	Olio	5	Olio	5	Olio	5
		Olio	5						
Pane contiene <u>frumento</u>	40	Pane contiene <u>frumento</u>	40	Pane contiene <u>frumento</u>	40	Pane contiene <u>frumento</u>	40	Pane contiene <u>frumento</u>	40
Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150

NB: i prodotti allergizzanti, come definiti dal REG CE 1169/2011 sono evidenziati in carattere minuscolo nero sottolineato

MENÙ ESTIVO CON ROTAZIONE DI 4 SETTIMANE E STUDIO DEGLI ALLERGENI Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001	SEDE: MATERNA CANALE MONTERANO
	DURATA: DA APRILE AD OTTOBRE
MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato <small>UNI EN ISO 9001:2008 - UNI EN ISO 14001:2015 - OHSAS 18001:2007 - SA 8000:2008 - UNI EN ISO 22000:2005 - UNI EN ISO 22005:2008 - UNI EN ISO 10854:1999</small>	NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ
	Pagina 1 di 4

1° SETTIMANA									
LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
Riso al pomodoro	gr.	Pasta primavera	gr.	Pasta pomodoro e basilico	gr.	Tortellini burro e salvia	gr.	Minestra di lenticchie	gr.
Riso	50	Pasta	50	Pasta	50	Tortellini	60	Lenticchie	40
Pomodori pelati	70	Zucchine	20	Pomodori freschi	70	Burro	4	Patate	10
Aglione e prezzemolo	qb	Basilico	5	Aglione	qb	Salvia	qb	Rosmarino	qb
Olio	5	Pinoli	5	Basilico	qb	Parmigiano	5	Olio	5
Parmigiano	5	Olio	5	Olio	5	Contiene <u>frumento</u> ,		Parmigiano	5
Contiene <u>derivati del latte</u>		Parmigiano	5	Parmigiano	5	<u>derivati del latte</u>		Contiene <u>derivati del latte</u>	
		Contiene <u>frumento</u> , <u>derivati del latte</u>		Contiene <u>frumento</u> , <u>derivati del latte</u>					
Pesce arrosto	gr.	Frittata	gr.	Bocconcini di petto di pollo	gr.	Prosciutto crudo/cotto	gr.	Mozzarella/Formaggio	gr.
Cuori di filetto di merluzzo	80	Frittata	60	Petto di pollo	70	Prosciutto cotto privato del grasso visibile	50	Mozzarella/Formaggio	50
Uovo	5	Contiene <u>Uovo</u>		Farina e limone	10			Contiene <u>derivati del latte</u>	
Pangrattato/farina/odori	10			Olio	5				
Contiene <u>frumento</u> , <u>Uovo</u>	10			Contiene <u>frumento</u>					
Piselli stufati	gr.	Pomodori	gr.	Carote	gr.	Insalata	gr.	Patate arrosto	gr.
Piselli	60	Pomodori	100	Carote	80	Lattuga	50	Patate	120
Odori	qb	Olio	5	Olio	5	Olio	5	Odori	qb
Olio	5							Olio	5
Pane Contiene <u>frumento</u>	30	Pane Contiene <u>frumento</u>	30	Pane Contiene <u>frumento</u>	30	Pane Contiene <u>frumento</u>	30	Pane Contiene <u>frumento</u>	30
Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150

NB: i prodotti allergizzanti, come definiti dal REG CE 1169/2011 sono evidenziati in carattere minuscolo nero sottolineato

MENÙ ESTIVO CON ROTAZIONE DI 4 SETTIMANE E STUDIO DEGLI ALLERGENI Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001	SEDE: MATERNA CANALE MONTERANO
	DURATA: DA APRILE AD OTTOBRE
MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato <small>UNI EN ISO 9001:2008 - UNI EN ISO 14001:2015 - OHSAS 18001:2007 - SA 8000:2008 - UNI EN ISO 22000:2005 - UNI EN ISO 22005:2008 - UNI EN ISO 10854:1999</small>	NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ
	Pagina 2 di 4

2° SETTIMANA									
LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
Riso al burro	<i>gr.</i>	Pasta alla marinara	<i>gr.</i>	Pasta al tonno	<i>gr.</i>	Pasta al pesto	<i>gr.</i>	Brodo vegetale con pastina	<i>gr.</i>
Riso	50	Pasta	50	Pasta	50	Pasta	50	Pastina	30
Burro	10	Pomodori pelati	70	Pomodori	70	Basilico	10	Carote	20
Latte	10	Prezzemolo/aglio	qb	Odori	qb	Pinoli	5	Patate	20
Parmigiano	5	Olio	5	Tonno	20	Olio	5	Zucchine	20
Contiene <u>frumento</u> , <u>derivati del latte</u>		Parmigiano	5	Olio	5	Parmigiano	5	Cipolle	5
		Contiene <u>frumento</u> , <u>derivati del latte</u>		Contiene <u>frumento</u> , <u>derivati del latte</u>		Contiene <u>frumento</u> , <u>derivati del latte</u>		Odori e pomodori pelati	Qb
								Olio	5
								Parmigiano	5
								Contiene <u>frumento</u> , <u>derivati del latte</u>	
Omelette	<i>gr.</i>	Salsicce di tacchino	<i>gr.</i>	Stracchino	<i>gr.</i>	Pesce	<i>gr.</i>	Arista	<i>gr.</i>
Uovo	60	Salsicce di tacchino magre	70	Stracchino	50	Cuori di nasello	80	Maiale magro	70
Parmigiano	3	Sale	qb	Contiene <u>derivati del latte</u>		Uovo	3	Odori	qb
Olio	5					Pangrattato/farina	5	Olio	5
Contiene <u>uovo</u>						Olio	5		
						Contiene <u>frumento</u> , <u>derivati del latte</u>			
Pomodori	<i>gr.</i>	Carote Julienne	<i>gr.</i>	Patate arrosto	<i>gr.</i>	Ceci ad insalata	<i>gr.</i>	Insalata	<i>gr.</i>
Pomodori	100	Carote	60	Patate	120	Ceci	60	Lattuga	40
Basilico	qb	Olio	5	Olio		Olio	5	Olio	5
Olio	5								
Pane Contiene <u>frumento</u>	30	Pane Contiene <u>frumento</u>	30	Pane Contiene <u>frumento</u>	30	Pane Contiene <u>frumento</u>	30	Pane Contiene <u>frumento</u>	30
Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150

NB: i prodotti allergizzanti, come definiti dal REG CE 1169/2011 sono evidenziati in carattere minuscolo nero sottolineato

MENÙ ESTIVO CON ROTAZIONE DI 4 SETTIMANE E STUDIO DEGLI ALLERGENI Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001	SEDE: MATERNA CANALE MONTERANO
	DURATA: DA APRILE AD OTTOBRE
MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato UNI EN ISO 9001:2008 - UNI EN ISO 14001:2015 - OHSAS 18001:2007 - SA 8000:2008 - UNI EN ISO 22000:2005 - UNI EN ISO 22005:2008 - UNI EN ISO 10854:1999	NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ
	Pagina 3 di 4

3° SETTIMANA									
LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENEDI'	
Insalata di Pasta	gr.	Pasta al Pesto	gr.	Insalata di Lenticchie	gr.	Pasta al pomodoro fresco	gr.	Pasta al Pesce	gr.
Pasta	50	Pasta	50	Lenticchie	55	Pasta	50	Pasta	50
Pomodori	20	Basilico	10	Carote Julienne	20	Pomodori freschi	70	Tonno	10
Olive	20	Pinoli	5	Pomodorini	30	Basilico	qb	Pomodori	70
Prezzemolo	qb	Olio	5	Olio	5	Aglio	qb	Aglio	qb
Olio	5	Parmigiano	5	Prezzemolo	qb	Olio	5	Olio	5
Contiene <u>frumento</u>		Contiene <u>frumento,</u> <u>derivati del latte</u>				Parmigiano	5	Contiene <u>frumento,</u> <u>derivati del latte</u>	
						Contiene <u>frumento,</u> <u>derivati del latte</u>			
Frittata	gr.	Spezzatino di Vitellone	gr.	Tonno/Pesce	gr.	Pollo arrosto	gr.	Mozzarella	gr.
Frittata	60	Vitellone magro	70	Tonno/Pesce	85	Pollo	70	Mozzarella	50
Contiene <u>Uovo</u>		Odori	qb					Contiene <u>derivati del latte</u>	
		Olio	5						
Insalata	gr.	Patate arrosto	gr.	Pomodori	gr.	Finocchi	gr.	Verdure Julienne	gr.
Lattuga	40	Patate	120	Pomodori	100	Finocchi	110	Carote	40
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5	Zucchine	20
								Olio	5
Pane Contiene <u>frumento</u>	30	Pane Contiene <u>frumento</u>	30	Pane Contiene <u>frumento</u>	30	Pane Contiene <u>frumento</u>	30	Pane Contiene <u>frumento</u>	30
Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150

NB: i prodotti allergizzanti, come definiti dal REG CE 1169/2011 sono evidenziati in carattere minuscolo nero sottolineato

MENÙ ESTIVO CON ROTAZIONE DI 4 SETTIMANE E STUDIO DEGLI ALLERGENI Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001	SEDE: MATERNA CANALE MONTERANO
	DURATA: DA APRILE AD OTTOBRE
MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato <small>UNI EN ISO 9001:2008 - UNI EN ISO 14001:2015 - OHSAS 18001:2007 - SA 8000:2008 - UNI EN ISO 22000:2005 - UNI EN ISO 22005:2008 - UNI EN ISO 10854:1999</small>	NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ
	Pagina 4 di 4

4° SETTIMANA									
LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENEDI'	
Pasta alla puttanesca	gr.	Riso al pomodoro	gr.	Pasta al burro	gr.	Riso e piselli	gr.	Pasta con zucchine	gr.
Pasta	50	Riso	50	Pasta	50	Riso	40	Pasta	50
Pelati	70	Pomodori	70	Burro	7	Piselli	30	Zucchine	30
Olive,capperi,prezzemolo	20	Odori	qb	Latte	10	odori	20	Odori	qb
Olio	5	Olio	5	Parmigiano	5	Olio	5	Olio	5
Parmigiano	5	Parmigiano	5	Contiene <u>frumento,</u>		Contiene <u>sedano</u>		Parmigiano	5
Contiene <u>frumento,</u>		Contiene <u>derivati del latte</u>		<u>derivati del latte</u>				Contiene <u>frumento,</u>	
<u>derivati del latte</u>								<u>derivati del latte</u>	
Caciotta	gr.	Pesce alla siciliana	gr.	Polpettone al pomodoro	gr.	Fesa di tacchino panata	gr.	Uovo sodo	gr.
Caciotta	50	Cuori di filetto di	80	Vitellone magro	50	Fesa di tacchino	70	Uovo	50
Contiene <u>derivati del</u>		merluzzo		Uovo	5	Pangrattato	10		
<u>latte</u>		Pangrattato/farina/	20	Farina	10	uovo	10	Contiene <u>uovo</u>	
		capperi/olive/pomodori	20	prezzemolo/pomodori	qb	Olio	5		
		olio	5	Odori	5	Contiene <u>frumento, uovo</u>	40		
		Contiene <u>frumento</u>		Contiene <u>frumento,</u>					
				<u>derivati del latte</u>					
Fagiolini	gr.	Piselli stufati	gr.	Patate arrosto	gr.	Insalata	gr.	Carote	gr.
Fagiolini	120	Piselli	70	Patate	120	Lattuga	40	Carote	80
Olio	5	Odori	qb	Olio	5	Olio	5	Olio	5
		Olio	5						
Pane Contiene <u>frumento</u>	30	Pane Contiene <u>frumento</u>	30	Pane Contiene <u>frumento</u>	30	Pane Contiene <u>frumento</u>	30	Pane Contiene <u>frumento</u>	30
Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150

NB: i prodotti allergizzanti, come definiti dal REG CE 1169/2011 sono evidenziati in carattere minuscolo nero sottolineato

MENÙ ESTIVO CON ROTAZIONE DI 4 SETTIMANE E STUDIO DEGLI ALLERGENI Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001	SEDE: ELEMENTARE CANALE MONTERANO
	DURATA: DA APRILE AD OTTOBRE
MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato UNI EN ISO 9001:2008 - UNI EN ISO 14001:2015 - OHSAS 18001:2007 - SA 8000:2008 - UNI EN ISO 22000:2005 - UNI EN ISO 22005:2008 - UNI EN ISO 10854:1999	NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ
	Pagina 1 di 4

1° SETTIMANA									
LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
Riso al pomodoro	gr.	Pasta primavera	gr.	Pasta pomodoro e basilico	gr.	Tortellini burro e salvia	gr.	Minestra di lenticchie	gr.
Riso	70	Pasta	70	Pasta	70	Tortellini	80	Lenticchie	50
Pomodori pelati	70	Zucchine	20	Pomodori freschi	70	Burro	5	Patate	20
Aglio e prezzemolo	qb	Basilico	5	Aglio	qb	Salvia	qb	Rosmarino	qb
Olio	5	Pinoli	5	Basilico	qb	Parmigiano	5	Olio	5
Parmigiano	5	Olio	5	Olio	5	Contiene <u>frumento,</u>		Parmigiano	5
Contiene <u>derivati del latte</u>		Parmigiano	5	Parmigiano	5	<u>derivati del latte</u>		Contiene <u>derivati del latte</u>	
		Contiene <u>frumento,</u>		Contiene <u>frumento, derivati</u>					
		<u>derivati del latte</u>		<u>del latte</u>					
Pesce arrosto	gr.	Frittata	gr.	Bocconcini di petto di pollo	gr.	Prosciutto crudo/cotto	gr.	Mozzarella/Formaggio	gr.
Cuori di filetto di merluzzo	100	Uovo	70	Petto di pollo	90	Prosciutto cotto privato del grasso visibile	60	Mozzarella/Formaggio	60
Uovo	5	Contiene <u>Uovo</u>		Farina e limone	15			Contiene <u>derivati del latte</u>	
Pangrattato/farina/ odori	10			Olio	5				
Contiene <u>frumento, Uovo</u>	10			Contiene <u>frumento</u>					
Piselli stufati	gr.	Pomodori	gr.	Carote	gr.	Insalata	gr.	Patate arrosto	gr.
Piselli	80	Pomodori	110	Carote	100	Lattuga	50	Patate	130
Odori	qb	Olio	5	Olio	5	Olio	5	Odori	qb
Olio	5							Olio	5
Pane Contiene <u>frumento</u>	40	Pane Contiene <u>frumento</u>	40	Pane Contiene <u>frumento</u>	40	Pane Contiene <u>frumento</u>	40	Pane Contiene <u>frumento</u>	40
Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150

NB: i prodotti allergizzanti, come definiti dal REG CE 1169/2011 sono evidenziati in carattere minuscolo nero sottolineato

MENÙ ESTIVO CON ROTAZIONE DI 4 SETTIMANE E STUDIO DEGLI ALLERGENI Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001	SEDE: ELEMENTARE CANALE MONTERANO
	DURATA: DA APRILE AD OTTOBRE
MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato UNI EN ISO 9001:2008 - UNI EN ISO 14001:2015 - OHSAS 18001:2007 - SA 8000:2008 - UNI EN ISO 22000:2005 - UNI EN ISO 22005:2008 - UNI EN ISO 10854:1999	NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ
	Pagina 2 di 4

2° SETTIMANA									
LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENEDI'	
Riso al burro	<i>gr.</i>	Pasta alla marinara	<i>gr.</i>	Pasta al tonno	<i>gr.</i>	Pasta al pesto	<i>gr.</i>	Brodo vegetale con pastina	<i>gr.</i>
Riso	70	Pasta	70	Pasta	70	Pasta	70	Pastina	35
Burro	15	Pomodori pelati	80	Pomodori	80	Basilico	10	Carote	20
Latte	10	Prezzemolo/aglio	qb	Odori	qb	Pinoli	5	Patate	20
Parmigiano	5	Olio	5	Tonno	20	Olio	5	Zucchine	20
Contiene <u>Glutine, derivati del latte</u>		Parmigiano	4	Olio	5	Parmigiano	5	Cipolle	5
		Contiene <u>Glutine, derivati del latte</u>		Contiene <u>Glutine, derivati del latte</u>		Contiene <u>Glutine, derivati del latte</u>		Odori e pomodori pelati	Qb
								Olio	5
								Parmigiano	5
								Contiene <u>Glutine, derivati del latte</u>	
Omelette	<i>gr.</i>	Salsicce di tacchino	<i>gr.</i>	Stracchino	<i>gr.</i>	Pesce	<i>gr.</i>	Arista	<i>gr.</i>
Uovo	60	Salsicce di tacchino magre	85	Stracchino	60	Cuori di nasello	100	Maiale magro	90
Parmigiano	3	Sale	q.b.	Contiene <u>derivati del latte</u>		Uovo	3	Odori	qb
Olio	5					Pangrattato/farina	5	Olio	5
Contiene <u>uovo</u>						Olio	5		
						Contiene <u>frumento, derivati del latte</u>			
Pomodori	<i>gr.</i>	Carote Julienne	<i>gr.</i>	Patate arrosto	<i>gr.</i>	Ceci ad insalata	<i>gr.</i>	Insalata	<i>gr.</i>
Pomodori	110	Carote	80	Patate	130	Ceci	80	Lattuga	50
Basilico	qb	Olio	5	Olio	5	olio	5	Olio	5
Olio	5								
Pane Contiene <u>frumento</u>	40	Pane Contiene <u>frumento</u>	40	Pane Contiene <u>frumento</u>	40	Pane Contiene <u>frumento</u>	40	Pane Contiene <u>frumento</u>	40
Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150

NB: i prodotti allergizzanti, come definiti dal REG CE 1169/2011 sono evidenziati in carattere minuscolo nero sottolineato

MENÙ ESTIVO CON ROTAZIONE DI 4 SETTIMANE E STUDIO DEGLI ALLERGENI Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001	SEDE: ELEMENTARE CANALE MONTERANO
	DURATA: DA APRILE AD OTTOBRE
MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato UNI EN ISO 9001:2008 - UNI EN ISO 14001:2015 - OHSAS 18001:2007 - SA 8000:2008 - UNI EN ISO 22000:2005 - UNI EN ISO 22005:2008 - UNI EN ISO 10854:1999	NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ
	Pagina 3 di 4

3° SETTIMANA									
LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENEDI'	
Insalata di pasta	gr.	Pasta al Pesto	gr.	Insalata di Lenticchie	gr.	Pasta al pomodoro fresco	gr.	Pasta al Pesce	gr.
Pasta	70	Pasta	70	Lenticchie	80	Pasta	70	Pasta	70
Pomodori	20	Basilico	10	Carote Julienne	20	Pomodori freschi	70	Tonno	12
Olive	20	Pinoli	5	Pomodorini	30	Basilico	qb	Pomodori	70
Prezzemolo	qb	Olio	5	Olio	5	Aglio	qb	Aglio	qb
Olio	5	Parmigiano	5	Prezzemolo	qb	Olio	5	Olio	5
Contiene <u>frumento</u>		Contiene <u>frumento,</u> <u>derivati del latte</u>				Parmigiano	5	Contiene <u>frumento,</u> <u>derivati del latte</u>	
Frittata	gr.	Spezzatino di Vitellone	gr.	Tonno/Pesce	gr.	Pollo arrosto	gr.	Mozzarella	gr.
Frittata	70	Vitellone magro	90	Tonno/Pesce	100	Pollo	130	Mozzarella	60
Contiene <u>Uovo</u>		Odori	qb					Contiene <u>derivati del latte</u>	
		Olio	5						
Insalata	gr.	Patate arrosto	gr.	Pomodori	gr.	Finocchi	gr.	Verdure Julienne	gr.
Lattuga	45	Patate	130	Pomodori	110	Finocchi	130	Carote	100
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5	Zucchine	20
								Olio	5
Pane Contiene <u>frumento</u>	40	Pane Contiene <u>frumento</u>	40	Pane Contiene <u>frumento</u>	40	Pane Contiene <u>frumento</u>	40	Pane Contiene <u>frumento</u>	40
Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150

NB: i prodotti allergizzanti, come definiti dal REG CE 1169/2011 sono evidenziati in carattere minuscolo nero sottolineato

MENÙ ESTIVO CON ROTAZIONE DI 4 SETTIMANE E STUDIO DEGLI ALLERGENI Sistema HACCP – Sistema UNI EN ISO 9001	SEDE: ELEMENTARE CANALE MONTERANO
	DURATA: DA APRILE AD OTTOBRE
MODULISTICA SGI – Sistema di Gestione Integrato <small>UNI EN ISO 9001:2008 - UNI EN ISO 14001:2015 - OHSAS 18001:2007 - SA 8000:2008 - UNI EN ISO 22000:2005 - UNI EN ISO 22005:2008 - UNI EN ISO 10854:1999</small>	NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA CLAUDIA STORCÈ
	Pagina 4 di 4

4° SETTIMANA									
LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
Pasta alla puttanesca	gr.	Riso al pomodoro	gr.	Pasta al burro	gr.	Riso e piselli	gr.	Pasta con zucchine	gr.
Pasta	70	Riso	70	Pasta	70	Riso	70	Pasta	70
Pelati	70	Pomodori	70	Burro	10	Piselli	40	Zucchine	30
Olive,capperi,prezzemolo	20	Odori	qb	Latte	15	Odori	20	Odori	qb
Olio	5	Olio	5	Parmigiano	5	Olio	5	Olio	5
Parmigiano	5	Parmigiano	5	Contiene <u>frumento,</u>		Contiene <u>sedano</u>		Parmigiano	5
Contiene <u>frumento,</u>		Contiene <u>derivati del latte</u>		<u>derivati del latte</u>				Contiene <u>frumento,</u>	
<u>derivati del latte</u>								<u>derivati del latte</u>	
Caciotta	gr.	Pesce alla siciliana	gr.	Polpettone al pomodoro	gr.	Fesa di tacchino panata	gr.	Uovo sodo	gr.
Caciotta	60	Cuori di filetto di merluzzo	95	Vitellone magro	90	Fesa di tacchino	90	Uovo	60
		Pangrattato/farina/capperi/olive/pomodori	20	Uovo	5	Pangrattato	10		
		Olio	30	Farina	20	uovo	10		
			5	prezzemolo	qb	Olio	5		
				olio	5				
				Passata di pomodoro	50	Contiene <u>frumento, uovo</u>		Contiene <u>uovo</u>	
Contiene <u>derivati del latte</u>		Contiene <u>frumento</u>		Contiene <u>frumento,</u>					
<u>latte</u>				<u>derivati del latte</u>					
Fagiolini	gr.	Piselli stufati	gr.	Patate arrosto	gr.	Insalata	gr.	Carote	gr.
Fagiolini	150	Piselli	80	Patate	130	Lattuga	45	Carote	100
Olio	5	Odori	qb	Olio	5	Olio	5	Olio	5
		Olio	5						
Pane Contiene <u>frumento</u>	40	Pane Contiene <u>frumento</u>	40	Pane Contiene <u>frumento</u>	40	Pane Contiene <u>frumento</u>	40	Pane Contiene <u>frumento</u>	40
Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150	Frutta	150

NB: i prodotti allergizzanti, come definiti dal REG CE 1169/2011 sono evidenziati in carattere minuscolo nero sottolineato