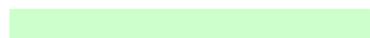
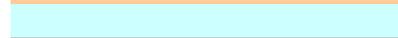
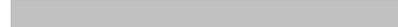


Menù Estivo del Comune di Pieve a Nievole
PERIODO DAL 3 GIUGNO al 29 GIUGNO 2021 compresi

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 settimana 03/06/21	/	/	/	Pasta* in bianco [1-7] Caprese (mozzarella* e pomod) [15-7] Pane Frutta di stagione	Risotto agli asparagi [7-9-15] Frittata* [3-7] Insalata mista* Pane Frutta di stagione
2 settimana 07/06/21	Pasta* al pesto [1-8-7-3] Prosciutto cotto [3-7] Pomodori [15] Pane Frutta di stagione	Risotto alle zucchine [7-9-15] Halibut con pomodorini [4-1-15] Patate lesse* prezzemolate Pane Frutta di stagione	Pasta* alle verdure [1-9-15] Rollata di tacchino [12-15-9] Fagiolini lessi Pane Frutta di stagione	Pasta* pomodoro* e basilico [1-9-15] Roast-beef [12-15-9] Insalata mista* Pane Frutta di stagione	Insalata di riso c/verdure [7-15] Crescenza [7] Pomodori [15] Pane Frutta di stagione
3 settimana 14/06/21	Riso alle zucchine [7-9-15] Polpette* vegetariane [1-3-7] Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Pasta* al ragù vegetale [1-9-15] Prosciutto crudo/cotto Insalata* mista Pane Frutta di stagione	Pasta* all'olio [1] Insalata di tonno fagiolini*, patate* e pomodoro [3-15] Pane Frutta di stagione	Pasta* piselli e p.cotto [1-7] Spezzatino di tacchino [1-12-15-9] Piselli Pane Frutta di stagione	Pasta* al pomodoro [1-9-15] Mortadella Carote* filangè Pane Frutta di stagione
4 settimana 21/06/21	Pasta* pomodoro* e basilico [1-9-15] Frittata* [3-7] Finocchi* gratinati [1-7] Pane Frutta di stagione	Pasta* all'olio [1] Roast-beef [12-9-15] Fagiolini lessi Pane Frutta di stagione	Pasta* al pesto [1-3-7-8] Bocconcini di parmigiano [3-7] Verdure miste stufate Pane Frutta di stagione	Cous-Cous *con verdure [1-15] Filetto di platessa [1-12] Pomodori [15] Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana [7-9-15] Petto di pollo* [1-12] Patate* arrosto Pane Frutta di stagione
5 settimana 28/06/21	Pasta* al pomodoro [1-9-15] Bastoncini di pesce Carote* filangè Pane Frutta di stagione	Pasta* all'olio [1] Caprese (mozzarella* e pomod) [15-7] Pane Frutta di stagione			

Prodotti biologici oltre a quelli indicati con *
mele
pere
olio extravergine di oliva

 carne bianca
 carne rossa
 uova
 formaggio

 affettati
 pesce
 vegetariano



L'arcobaleno della salute

Allergeni e intolleranze: occhio al piatto!

Cosa sono le allergie e le intolleranze?

Sono reazioni avverse a alimenti o sostanze, innocui per la maggior parte delle persone ma che, se ingeriti da soggetti predisposti, determinano effetti indesiderati, a volte pericolosi per la salute.

Come riconosciamo le sostanze che le causano?

La normativa europea ha individuato quattordici *sostanze o prodotti che causano allergia o intolleranze alimentari* più comuni, la cui eventuale presenza deve essere sempre dichiarata per permettere al consumatore di compiere scelte informate per la propria salute. Queste devono essere sempre indicate ed evidenziate sulle etichette dei prodotti confezionati e sfusi, compresi i pasti forniti da ristoranti, bar, mense, ospedali, etc...

Attenzione a scuola

Per individuare in modo semplice, facile ed immediato eventuali *sostanze o prodotti che causano allergia o intolleranze alimentari* presenti nei pasti offerti dal servizio di ristorazione scolastica, in questo programma alimentare, ogni piatto è affiancato da un numero colorato che ne indica la presenza. I bambini con bisogni "speciali" attestati con certificato medico continueranno, come al solito, a ricevere pasti adeguati e sicuri alle loro condizioni di salute.

Es: **3** alimento che contiene uovo o prodotti a base di uova.

Attenzione anche a casa!

E' fondamentale leggere e controllare attentamente le etichette presenti sui prodotti acquistati, per trovare tutte le informazioni necessarie per meglio tutelare la salute di grandi e piccini. Per evitare contaminazioni involontarie è importante prestare molta attenzione, evitando ad esempio di utilizzare utensili e strumenti venuti a contatto con le sostanze o prodotti che causano allergia o intolleranze alimentari.

Allergie e intolleranze a colori

1. **Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati**
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
3. **Uova e prodotti a base di uova (prodotti contenenti lisozima, ad esempio il grana).**
4. **Pesce e prodotti a base di pesce.**
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
6. **Soia e prodotti a base di soia.**
7. **Latte e prodotti a base di latte.**
8. **Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, noci macadamia.**
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 sesamo.**
12. **Anidride solforosa e solfiti.**
13. **Lupini e prodotti a base di lupini.**
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**