



## MENU' INVERNALE COLAZIONE MATTUTINA 2020-2021 SCUOLA DELL'INFANZIA



	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
<b>Lunedì</b>	<b>Pane 1 e barretta di cioccolato fondente BIO</b>	<b>Succo di frutta BIO + fette biscottate 1</b>	<b>Pane e miele 1</b>	<b>Succo di frutta BIO + fette biscottate 1</b>
<b>Martedì</b>	<b>Occhietti di bue 1, 3, 7</b>	<b>Pizzette bianche 1</b>	<b>Pizzette rosse 1</b>	<b>Yogurt alla frutta con cereali 1, 7</b>
<b>Mercoledì</b>	<b>Fette biscottate e marmellata 1</b>	<b>Pane e marmellata 1</b>	<b>Formaggio Grana padano 7</b>	<b>Occhietti di bue 1, 3, 7</b>
<b>Giovedì</b>	<b>Pane e miele 1</b>	<b>Mini cornetti 1, 3, 7</b>	<b>Pane fresco con gocce di cioccolato 1, 7</b>	<b>Pane e marmellata 1</b>
<b>Venerdì</b>	<b>Pizzette bianche 1</b>	<b>Yogurt alla frutta con cereali 1, 7</b>	<b>Mini cornetti 1, 3, 7</b>	<b>Pizzette bianche 1</b>



Cioccolato fondente biologica . Succo di frutta biologico. Polpa di frutta mela 100% BIO.

I prodotti sopra elencati sono tutti freschi di pasticceria o da forno

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. E' fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile. NON E' POSSIBILE ESCLUDERE LA PRESENZA DI ALLERGENI PER CROSS CONTAMINATION DOVUTA AI PROCESSI DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE

### Legenda allergeni REG. UE. 1169/2011

- 1- Glutine
- 2- Crostacei
- 3- Uova
- 4- Pesce
- 5- Arachidi
- 6- Soia
- 7- Latte
- 8- Frutta a guscio
- 9- Sedano
- 10- Senape
- 11- Semi di sesamo
- 12- Solfiti
- 13- Lupini
- 14- Molluschi