

COMUNE DI CAGLIARI - MENU AUTUNNO / INVERNO
 Scuole dell'infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Settimana	Ravioli di carne in brodo* (1,3,7,8,9)	Riso all'inglese (7)	<u>INF</u> : Pizza con parmigiano (1,3,7,8,9) <u>PRIM-SEC</u> : Pizza margherita (1,3,7,8,9)	Passato di fagioli cannellini con pasta* (1,7,9)	Pasta alla Carlofortina (1,3,4,7,8,9)
	Bocconcini di mozzarella (7)	Polpettone di carne* (1,3,7)	Prosciutto cotto	<u>INF</u> : Bocconcini pollo al forno con limone <u>PRIM-SEC</u> : Fusi di pollo al forno	Sformato di verdure* (1,3,7)
	Carote Julienne (12)	Purè di patate* (7)	Cruditè di carote e finocchi (12)	Insalata mista	
	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)
	Mousse di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
2 Settimana	Fusilli al pomodoro (1,7)	Crema di ceci con pasta* (1,7,9)	Pasta burro e parmigiano (1,7)	Mezze penne con pomodoro e basilico (1, 7)	Riso all'inglese (7)
	Formaggio dolce sardo (7)	Arrostito di tacchino al limone	Uova strapazzate (3,7) / Frittata al forno (3,7)	Filetto di merluzzo* gratinato (1,4)	Bocconcini di pollo panati (1)
	Insalata mista	Fagiolini a vapore*	Insalata mista con carote	Insalata mista	Spinaci brasati*
	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3 Settimana	Gnocchi di patate al ragù (1,3,7,8,9)	Risotto alla zucca* (7,9)	Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico (1,7)	<u>INF</u> : Pizza con parmigiano (1,3,7,8,9) <u>PRIM-SEC</u> : Pizza margherita (1,3,7,8,9)	Passato di fagioli cannellini con pasta* (1,7,9)
	Bocconcini di mozzarella (7)	Sformato di verdure* (1,3,7)	Merluzzo* gratinato (1,4)	Prosciutto cotto	Polpettone di manzo (1,3,7)*
	Pomodori in insalata		Insalata mista	Cruditè (12) di carote e finocchi	Patate lesse*
	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)
	Mousse di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4 Settimana	Passato di zucchine, cavolfiori e patate con pasta* (1,7,9)	Pasta olio e parmigiano (1,7)	Piadina con prosciutto cotto ed edamer (1,3,7,8,9)	Risotto allo zafferano (7,9)	Passato di lenticchie con pasta* (1,7,9)
	Formaggio spalmabile (7) / Formaggio dolce sardo (7)	Bocconcini di pollo al forno con limone (1,9)		Platessa gratinata* (1,4)	Lonza di suino arrosto (9)
	Piselli e carote brasate*	Spinaci brasati*	Insalata mista con carote	Carote julienne (12)	Fagiolini a vapore*
	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

(*) Potrebbe contenere ingredienti surgelati/congelati

I numeri tra parentesi fanno riferimento alla tabella Allergeni Reg. Ue 1169 11



ASL8 - Cagliari
 Data: 08/03/2024 12:27:16 PG/2024/0017941

ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011

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) lattio.

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.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.