

## MENU' ISTITUTO SANTA CATERINA

<b>INVERNALE</b>	<b>SETTIMANA n°1 29/10/2018 – 02/11/2018</b>	<b>SETTIMANA n°2 05/11/2018 – 09/11/2018</b>	<b>SETTIMANA n°3 12/11/2018 – 16/11/2018</b>	<b>SETTIMANA n°4 19/11/2018 – 23/11/2018</b>
<b>LUNEDI'</b>	Pasta all'ortolana* <b>(1,9)</b> Scaloppine al limone <b>(1)</b> Erbette lesse* Frutta	Risotto alla zucca* <b>(7,9)</b> Scaloppine di lonza <b>(1)</b> Insalata Frutta	Pizza Margherita <b>(1,7)</b> Insalata Frutta	Pasta al pesto <b>(1,7,8,3)</b> Cotoletta di pollo* <b>(1,5,3,6)</b> Carote* al burro <b>(7)</b> Frutta
<b>MARTEDI'</b>	Risotto alla Parmigiana <b>(7,9)</b> Bocconcini di pollo con patate Cavolfiore* gratinato <b>(1,7)</b> Frutta	Fusilli al ragù <b>(1,9)</b> Spezzatino di manzo <b>(9)</b> Fagiolini* al pomodoro Frutta	Risotto ai formaggi <b>(7,9)</b> Hamburger* di pollo al pomodoro <b>(7,6,1,3)</b> Spinaci* al vapore Frutta	Pasta integrale al ragù <b>(1,9)</b> Polpettine* di manzo al pomodoro <b>(1,6,3,7,9)</b> Tris di verdure al vapore Frutta
<b>MERCOLEDI'</b>	Pasta al pesto <b>(1,7)</b> Frittata al formaggio <b>(3,7)</b> Tris di verdure lesse Frutta	Pasta al pomodoro <b>(1,9)</b> Arrosto di tacchino al forno Erbetta* saltata Frutta	Riso integrale all'olio e parmigiano <b>(7)</b> Tortino di patate, prosciutto e formaggio <b>(7,3,1)</b> Insalata Frutta	Passato di verdure con riso integrale <b>(9)</b> Arrosto di tacchino Purè <b>(7)</b> Frutta
<b>GIOVEDI'</b>	Penne integrali al pomodoro e basilico <b>(1,9)</b> Hamburger* di manzo <b>(7,6,3,1)</b> Purè <b>(7)</b> Frutta	Risotto alla parmigiana <b>(1,9)</b> Polpette* al limone <b>(6,1,3,7)</b> Zucchine* trifolate Frutta	Ravioli* ricotta e spinaci al burro e salvia <b>(1,7,3,9,6)</b> Frittata con prosciutto cotto <b>(3,7,1)</b> Carote* lesse Frutta	Pizza farcita <b>(1,7)</b> Insalata Frutta
<b>VENERDI'</b>	Farfalle al salmone* <b>(1,4)</b> Palombo* alla livornese <b>(9,4)</b> Patate lesse Dolcino <b>(1,7)</b>	Cannelloni ricotta spinaci* <b>(9,1,7)</b> Bastoncini* di pesce <b>(1,8,4)</b> Carote* lesse Dolcino <b>(1,7)</b>	Gnocchi al pomodoro e basilico <b>(1,7,3)</b> Platessa* alla Mugnaia <b>(4,7)</b> Patate al forno Dolcino <b>(1,7)</b>	Pasta con zucchini* <b>(1,9)</b> Cuori di merluzzo* in umido <b>(9,4)</b> Fagiolini* lessi Dolcino <b>(1,7)</b>

N.B.: 1) Ogni giorno sono presenti il pane e l'acqua 2) La frutta è fresca e di stagione, venerdì dessert 3) È garantita l'esecuzione di menù speciali su prescrizione medica e del pasto senza glutine. Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente società.

**ALLEGATO II DEL REG. 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;
  - b) maltodestrine a base di grano;
  - 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;
  - 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) lattiolio.
- 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 SO<sub>2</sub> 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

**Legenda:** Le pietanze contrassegnate con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. I numeri indicati in **grassetto** tra le parentesi riportano le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze contenuti nelle pietanze.