TABELLA **MENU' CLARA MAFFEI**
per **SCUOLA DELL'INFANZIA - SEZIONE PRIMAVERA -**
ANNO SCOLASTICO **2025/2026**

	LUNEDI	*MARTEDI*	*MERCOLEDI*	*GIOVEDI*	*VENERDI*
1° settimana	**F4** Spuntino di **frutta fresca** Pasta* al pomodoro e basilico (*1-3-7) Parmigiano reggiano (*7) Verdura miste di stagione Pane integrale (*1)	**U12** Spuntino di **frutta fresca** Risotto alla zucca e rosmarino (*3-7-9) Frittata al forno (*3-7) Verdura miste di stagione Pane integrale (*1)	**C3** Spuntino di **frutta fresca** Polenta° con pollo alla cacciatora (*9) Verdura miste di stagione Pane (*1)	**P15** Spuntino di **frutta fresca** Farrotto alle verdure (*1-3-7) Pesce con capperi e olive (*4) Verdura miste di stagione Pane (*1)	**L3** Spuntino di **frutta fresca** Pasta e ceci (*1-3-7) Verdura miste di stagione Pane integrale (*1)
2° settimana	**F2** Spuntino di **frutta fresca** Minestra di verdura (*1-3-7-9) Sformato di formaggio e patate (*3-7) Pane (*1)	**U1** Spuntino di **frutta fresca** *Gnocchi al pomodoro (*1-3-7) Uova strapazzate (*3-7) Verdura miste di stagione Pane (*1)	**C8** Spuntino di **frutta fresca** Risotto al pomodoro fresco (*3-7) Arrosto di lonza Verdura miste di stagione Pane (*1)	**P5** Spuntino di **frutta fresca** Pasta al pesto di zucchine (*1-3-7) Pesce gratinato (*1-4) Verdura miste di stagione Pane (*1)	**L2** Spuntino di **frutta fresca** Polenta° e Legumi misti (*9) Verdura miste di stagione Pane integrale (*1)
3° settimana	**C10** Spuntino di **frutta fresca** Pasta al pesto (*1-3-7) Petto al pollo al rosmarino Verdura miste di stagione Pane (*1)	**U13** Spuntino di **frutta fresca** Tagliatelle di frittata verdi con spinaci e patate (*3-7) Verdura miste di stagione Pane integrale (*1)	**P8** Spuntino di **frutta fresca** Pasta al sugo di pesce (*1-4) Verdura miste di stagione Pane (*1)	**L8** Spuntino di **frutta fresca** Passato di verdura con crostini (*1-3-7-9) Crocchette di lenticchie (*3-7) Pane (*1)	**F6** Spuntino di **frutta fresca** Polenta° con formaggio (*3-7) Verdura miste di stagione Pane integrale (*1)
4° settimana	**U11** Spuntino di **frutta fresca** Pasta al sugo di verdure (*1-3-7) Uova sode (*3) Verdura miste di stagione Pane (*1)	**C12** Spuntino di **frutta fresca** Lasagne di carne (*1-3-7-9) Verdura miste di stagione Pane (*1)	**L1** Spuntino di **frutta fresca** Zuppa di legumi (*1-3-7-9) Caponata di verdure (*9) Pane (*1)	**P1** Spuntino di **frutta fresca** Risotto alla barbabietola (*3-7) Involtino di sogliola (*4) Verdura miste di stagione Pane (*1)	**F3** Spuntino di **frutta fresca** Pasta con la ricotta (*1-7) Verdura miste di stagione Pane (*1)

***Pasta al pomodoro**: è possibile presentare pasta in bianco **°Polenta**: per la preparazione si utilizza farina macinata a km 0

Pane: con contenuto di sale non superiore all' 1,7% riferito alla farina - E' possibile sostituire il pane comune con pane **integrale** aumentando la grammatura di 10 gr. (2 volte settimana)
Verdura: è possibile presentare nello stesso pasto due tipi di verdura (cruda oppure cotta e cruda) avendo cura di garantire la VARIETA' e la STAGIONALITA'
Frutta: viene distribuita fresca di stagione entro le ore 9.30
Menu F: è possibile alternare vari tipi di formaggio, avendo cura di modificare la grammatura (i formaggi freschi, stagionati e la ricotta possono essere sostituiti tra loro secondo schema ATS)
Menù U: in sostituzione della frittata è possibile presentare l'uovo sodo o strapazzato in modo che sia il tuorlo che l'albume siano ben cotti.
Menu L: è possibile e consigliabile alternare o associare le diverse varietà di legumi
Menu C: si utilizzano carni fresche – pollo, tacchino, maiale, manzo 1 volta al mese
Menù P: è possibile e consigliabile alternare le diverse varietà di pesce, diversificandone la modalità di cottura

SEZIONE PRIMAVERA e SCUOLA PRIMARIA: proposti gli stessi alimenti con grammature differenziate secondo tabella ATS
(per sez. Primavera: proporre gli gnocchi formato chicche, formaggio stagionato sostituito con Parmigiano Reggiano)

In occasione di **gite/uscite** verranno proposti i menù "INDICAZIONI PER PRANZO AL SACCO"

*Segue **l'ALLEGATO ELENCO ALLERGENI CONTENUTI** e/o con POSSIBILI TRACCE DI…. – **Allegato II del Regolamento UE 1169/2011**

Vedi indicazione A.T.S. Bergamo - RISTORAZIONE SCOLASTICA

La cucina della Polo dell'Infanzia Clara Maffei può preparare i pasti come indicazioni ATS per la ristorazione scolastica

- a base di LEGUMI (L) L1, L2, L3, L4 L6, L8, L12.
- A base di PESCE (P) P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P8, P9, P10, P11, P12, P13, P15
- A base di FORMAGGIO (F) F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, F9, F10, F12, F13, F14, F15
- A base di UOVA (U) U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7, U10, U11, U12, U13
- A base di CARNE (C) C1, C2, C3, C4, C5, C6, C7, C8, C9, C10, C11, C12, C13, C14, C15

ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011

Elenco Allergeni

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) lattiolo.

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 illinoinensis (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.