

Istituto Farlottine Società Cooperativa Sociale	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)	P.AUT.01 Rev. 14 del 04/07/2023
---	---	---------------------------------------

16.1.12 **Menù in corso : Lattanti** Autunno/Inverno, 6- 12 mesi

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	MERENDA M.	LATTE di proseguimento	FRUTTA fresca di stagione grattugiata	LATTE di proseguimento	LATTE di proseguimento
	PRANZO	RISO CON LEGUMI (lenticchie decorticate)	PASSATO DI VERDURA (spinaci) CON SEMOLINO	ORZO CON BRODO DI CARNE	PASTINA IN BRODO DI VERDURE
		FRITTATA AL FORNO CON VERDURE* (carote, zucchine)	BOCCONCINI DI TACCHINO* AL LIMONE	POLLO* AL VAPORE	FORMAGGIO FRESCO
		VERDURE CRUDE (finocchi grattugiati o insalata finemente tagliata)	VERDURE CRUDE grattugiate (finocchi grattugiati o insalata finemente tagliata)	VERDURE* (zucchine) COTTE al vapore	VERDURE*(finocchi) COTTE al vapore
		PANE (se l'attività masticatoria lo consente)e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente)e FRUTTA fresca di stagione	PANE(se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione
	MERENDA P.	LATTE di proseguimento	YOGURT NATURALE	LATTE di proseguimento	LATTE di proseguimento
	ALLERGENI	GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE frutta a guscio soia sesamo crostacei sedano arachidi solfiti			
2	MERENDA M	LATTE di proseguimento	FRUTTA fresca di stagione grattugiata	LATTE DI PROSEGUIMENTO	LATTE di proseguimento
	PRANZO	PASSATO DI VERDURA (zucchine, spinaci, carote) CON RISO	PASTINA CON BRODO DI CARNE	PASTINA CON BRODO DI VERDURE	POLENTA CON RAGÙ DI CARNE*
		PESCE* al vapore	SFORMATO DI VERDURA (finocchi) E FORMAGGIO	POLLO* al vapore	TORTINO UOVA RICOTTA E CECI
		VERDURE CRUDE grattugiate (finocchi grattugiati o insalata finemente tagliata)	VERDURE* (carote, zucchine) al vapore	PUREA DI VERDURE (patate e cavolfiore)	VERDURE fresche (finocchi grattugiati o insalata finemente tagliata)
	PANE (se l'attività	PANE (se l'attività	PANE (se l'attività	PANE (se l'attività	PANE (se l'attività

Istituto Farlottine Società Cooperativa Sociale	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)	P.AUT.01 Rev. 14 del 04/07/2023
---	---	---------------------------------------

		masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione
	MERENDA P	LATTE di proseguimento	LATTE di proseguimento	LATTE di proseguimento	YOGURT NATURALE	LATTE di proseguimento
	ALLERGENI	GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE SEDANO frutta a guscio soia sesamo crostacei				
3	MERENDA M	LATTE di proseguimento	LATTE di proseguimento	LATTE DI PROSEGUIMENTO	FRUTTA fresca di stagione grattugiata	LATTE di proseguimento
	PRANZO	PASTINA CON PUREA DI VERDURE*(spinaci)	RISO CON VERDURE*(carote, zucchine)	PASTINA CON PASSATO DI LEGUMI (fagioli)	O RISOTTO DI ZUCCA	PASSATO DI VERDURA* (carote, zucchine) CON ORZO
		CONIGLIO* agli aromi	PESCE* al vapore	TORTINO DI VERDURE* (patate, carote e zucchine) E FORMAGGIO	POLLO* O TACCHINO* al limone	PESCE* AL FORNO
		VERDURE CRUDE grattugiate(finocchi grattugiati o insalata finemente tagliata)	VERDURE* al vapore (patate e zucchine)		VERDURE* COTTE (finocchi)	VERDURE CRUDE grattugiate (finocchi grattugiati o lattuga finemente tagliata)
		PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione
	MERENDA P	LATTE di proseguimento	YOGURT naturale	LATTE di proseguimento	LATTE di proseguimento	LATTE di proseguimento
	ALLERGENI	GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE SEDANO frutta a guscio soia sesamo crostacei molluschi				
4	MERENDA M	LATTE di proseguimento	FRUTTA fresca di stagione grattugiata	LATTE DI PROSEGUIMENTO	LATTE di proseguimento	LATTE di proseguimento
	PRANZO	PASSATO DI VERDURE (spinaci) E ORZO	PASSATO DI LEGUMI (lenticchie) E RISO	MINISTRONE DI VERDURA (carote, zucchine) CON RISO	PASTINA AL POMODORO	COUS COUS ALLE VERDURE*(carote, zucchine)
		SFORMATO UOVA FORMAGGIO E VERDURA*O FORMAGGIO FRESCO	PESCE* al vapore	POLPETTE DI MANZO*	POLLO AL VAPORE	PESCE* AL VAPORE
		VERDURE*(patate carote e zucchine) AL VAPORE	Purea di VERDURE* (carote e finocchio)	VERDURE* AL VAPORE (spinaci)	VERDURE CRUDE grattugiate (finocchi)	VERDURE crude grattugiate (finocchi)

Istituto Farlottine Società Cooperativa Sociale	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)	P.AUT.01 Rev. 14 del 04/07/2023
---	---	---------------------------------------

					grattugiati o lattuga finemente tagliata)	grattugiati o insalata finemente tagliata)
	PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione
MERENDA P	LATTE di proseguimento	YOGURT naturale	LATTE di proseguimento	LATTE di proseguimento	LATTE di proseguimento	LATTE di proseguimento
ALLERGENI	GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE SEDANO frutta a guscio soia sesamo crostacei					

*congelato

Menù in corso : Autunno/Inverno, nido e scuola dell'infanzia

SETTIMANA		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	MERENDA M.	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione
	PRANZO	RISO CON LEGUMI (lenticchie)	PASTA OLIO E PARMIGIANO	PIZZA ROSSA	PASTA AL FORNO CON VERDURE*	BRODO VEGETALE CON PASTINA
		FRITTATA AL FORNO CON VERDURE*	ARROSTO DI POLLO o TACCHINO	PROSCIUTTO COTTO	FORMAGGIO FRESCO	PESCE* GRATINATO
		VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE	VERDURE* COTTE	VERDURE* COTTE	VERDURE CRUDE
		PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione
	MERENDA P.	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA	PANE E OLIO	FRUTTA COTTA
	ALLERGENI	GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE frutta a guscio soia sesamo crostacei sedano arachidi solfiti				
2	MERENDA M	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTAfresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione
	PRANZO	PASSATO DI LEGUMI (fagioli) CON PASTINA	PASTA INTEGRALE AL POMODORO	PASTA ALLE VERDURE* O VELLUTATA*	POLENTA CON RAGÙ DI CARNE*	PASSATO DI VERDURA* CON PASTINA
		UOVA E FORMAGGIO	POLLO* O TACCHINO* ARROSTO	POLPETTONE DI PESCE*		TORTINO UOVA RICOTTA E CECI
		VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE	VERDURE* COTTE	VERDURE* COTTE
		PANE e FRUTTA fresca di	PANE e FRUTTA fresca	PANE e FRUTTA fresca di	PANE e FRUTTA fresca di	PANE e FRUTTA fresca di

Istituto Farlottine Società Cooperativa Sociale	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)	P.AUT.01 Rev. 14 del 04/07/2023
---	---	---------------------------------------

		Stagione	di stagione	stagione	stagione	stagione
	MERENDA P	FRUTTA COTTA	PANE E OLIO	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA
	ALLERGENI	GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE SEDANO frutta a guscio soia sesamo crostacei				
3	MERENDA M	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione
	PRANZO	RISO CON VERDURE*	PASTA OLIO E PARMIGIANO	PASSATO DI LEGUMI (fagioli) CON PASTINA	PASTA INTEGRALE AL POMODORO	PASSATO DI VERDURA* CON PASTINA
		COTOLETTA DI PESCE*	HAMBURGER DI MANZO	FORMAGGIO FRESCO	COTOLETTA DI POLLO* O TACCHINO*	PESCE* AL FORNO
		VERDURE CRUDE	VERDURE GRATINATE	VERDURE CRUDE	VERDURE* COTTE	PATATE ARROSTO O PURÈ
		PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione
	MERENDA P	YOGURT	FRUTTA	PANE E OLIO	FRUTTA	FRUTTA COTTA
	ALLERGENI	GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE SEDANO frutta a guscio soia sesamo crostacei molluschi				
4	MERENDA M	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione
	PRANZO	PASTA AL RAGÙ*	PASSATO DI LEGUMI (lenticchie)e RISO	PASTA INTEGRALE AL POMODORO	MINISTRONE DI VERDURA* E PASTINA O CEREALI	PASTA ALLE VERDURE*
		SFORMATO UOVA FORMAGGIO E VERDURA*	CROSTINI POMODORO E MOZZARELLA	SFORMATO PROSCIUTTO E PATATE	POLLO* AL LIMONE	PESCE* AL VAPORE
		VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE	VERDURE* COTTE
		PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione
	MERENDA P	PANE E OLIO	TORTA	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	YOGURT
	ALLERGENI	GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE SEDANO frutta a guscio soia sesamo crostacei				

*congelato

ricetta del polpettone di pesce preparato dalla cucina: ingrediente: grammatura a crudo per 100g di prodotto finito): patate 50g Halibut 40g parmigiano 10g pangrattato 20g prezzemolo 5g

Istituto Farlottine Società Cooperativa Sociale	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)	P.AUT.01 Rev. 14 del 04/07/2023
---	---	---------------------------------------

Menù in corso : Autunno/Inverno, scuola primaria

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	MERENDA M.	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione
	PRANZO	RISO CON LEGUMI (lenticchie)	PASTA OLIO E PARMIGIANO	PIZZA ROSSA	PASTA AL FORNO CON VERDURE*
		FRITTATA AL FORNO CON VERDURE*	ARROSTO DI POLLO o TACCHINO	PROSCIUTTO COTTO	FORMAGGIO FRESCO
		VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE	VERDURE* COTTE	VERDURE* COTTE
		PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione
	MERENDA P.	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA	PANE E OLIO
	ALLERGENI	GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE frutta a guscio soia sesamo crostacei sedano arachidi solfiti			
2	MERENDA M	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione
	PRANZO	PASSATO DI LEGUMI (fagioli) CON PASTINA	PASTA INTEGRALE AL POMODORO	PASTA ALLE VERDURE* O VELLUTATA*	POLENTA CON RAGÙ DI CARNE*
		UOVA E FORMAGGIO	POLLO* O TACCHINO* ARROSTO	POLPETTONE DI PESCE*	
		VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE	VERDURE* COTTE
		PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione
	MERENDA P	FRUTTA COTTA	PANE E OLIO	FRUTTA	YOGURT
	ALLERGENI	GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE SEDANO frutta a guscio soia sesamo crostacei			
3	MERENDA M	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione
	PRANZO	RISO CON VERDURE*	PASTA OLIO E PARMIGIANO	PASSATO DI LEGUMI (fagioli) CON PASTINA	PASTA INTEGRALE AL POMODORO
		COTOLETTA DI PESCE*	HAMBURGER DI MANZO	FORMAGGIO FRESCO	COTOLETTA DI POLLO* O TACCHINO*
		VERDURE CRUDE	VERDURE GRATINATE	VERDURE CRUDE	VERDURE* COTTE
					PATATE ARROSTO O PURE

Istituto Farlottine Società Cooperativa Sociale	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)	P.AUT.01 Rev. 14 del 04/07/2023
---	---	---------------------------------------

		PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione
	MERENDA P	YOGURT	FRUTTA	PANE E OLIO	FRUTTA	FRUTTA COTTA
	ALLERGENI	GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE SEDANO frutta a guscio soia sesamo crostacei molluschi				
4	MERENDA M	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione
	PRANZO	PASTA AL RAGÙ*	PASSATO DI LEGUMI (lenticchie)e RISO	PASTA INTEGRALE AL POMODORO	MINESTRONE DI VERDURA* E PASTINA O CEREALI	PASTA ALLE VERDURE*
		SFORMATO UOVA FORMAGGIO E VERDURA*	CROSTINI POMODORO E MOZZARELLA	SFORMATO PROSCIUTTO E PATATE	POLLO* AL LIMONE	PESCE* AL VAPORE
		VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE	VERDURE* COTTE
		PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA fresca di stagione
	MERENDA P	PANE E OLIO	TORTA	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	YOGURT
	ALLERGENI	GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE SEDANO frutta a guscio soia sesamo crostacei				

*congelato

ricetta del polpettone di pesce preparato dalla cucina: ingrediente: grammatura a crudo per 100g di prodotto finito): patate 50g Halibut 40g parmigiano 10g pangrattato 20g prezzemolo 5g

Istituto Farlottine Società Cooperativa Sociale	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)	P.AUT.01 Rev. 14 del 04/07/2023
---	---	---------------------------------------

Menù in corso : Lattanti Primavera/Estate, 6-12 mesi

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	MERENDA M.	LATTE di proseguimento	FRUTTA fresca di stagione grattugiata	LATTE di proseguimento	LATTE di proseguimento
	PRANZO	RISO CON LEGUMI (passato di piselli)	PASTINA IN BRODO DI VERDURE	CEREALE (orzo o avena) CON BRODO DI CARNE	PASSATO DI VERDURA (zucchine) CON SEMOLINO
		FORMAGGIO FRESCO	POLPETTE DI CARNE*(manzo)	POLLO* al limone	FRITTATA AL FORNO con VERDURE (spinaci)
		VERDURE CRUDE (insalata finemente tagliata)	VERDURE* (carote e zucchine) COTTE al vapore	VERDURE CRUDE (insalata finemente tagliata)	VERDURE CRUDE (finocchi grattugiati o insalata finemente tagliata)
		PANE (se l'attività masticatoria lo consente)e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente)e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente)e FRUTTA fresca di stagione
	MERENDA P.	LATTE di proseguimento	YOGURT NATURALE	LATTE di proseguimento	LATTE di proseguimento
	ALLERGENI	GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE frutta a guscio soia sesamo crostacei sedano arachidi solfiti			
2	MERENDA M	LATTE di proseguimento	FRUTTA fresca di stagione grattugiata	LATTE DI PROSEGUIMENTO	LATTE di proseguimento
	PRANZO	PASSATO DI VERDURA (zucchine)CON RISO	PASTINA CON BRODO DI CARNE	PASSATO DI LEGUMI (lenticchie decorticate)	PASTINA CON BRODO DI VERDURE
		TORTINO UOVA RICOTTA	SFORMATO DI VERDURA (carote e zucchine) E FORMAGGIO	POLLO* al vapore	PESCE* al vapore
		VERDURE CRUDE (finocchi grattugiati o insalata finemente tagliata)	VERDURE* (spinaci) al vapore	PUREA DI PATATE	VERDURE fresche (finocchi grattugiati o insalata finemente tagliata)
		PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione

Istituto Farlottine Società Cooperativa Sociale	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)	P.AUT.01 Rev. 14 del 04/07/2023
---	---	---------------------------------------

	MERENDA P	LATTE di proseguimento	LATTE di proseguimento	LATTE di proseguimento	YOGURT NATURALE	LATTE di proseguimento
	ALLERGENI	GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE SEDANO frutta a guscio soia sesamo crostacei				
3	MERENDA M	LATTE di proseguimento	LATTE di proseguimento	LATTE DI PROSEGUIMENTO	FRUTTA fresca di stagione grattugiata	LATTE di proseguimento
	PRANZO	PASTINA CON PUREA DI VERDURE*(carote e zucchine)	RISO al RAGU' BIANCO DI TACCHINO	PASTINA CON PASSATO DI LEGUMI (fagioli)	RISO CON VERDURE*(spinaci)	PASSATO DI VERDURA* (carote, zucchine) CON ORZO
		POLPETTE DI PESCE*(Halibut)		POLLO* O TACCHINO* al limone	TORTINO DI VERDURE* (patate, carote e zucchine) E FORMAGGIO	PESCE* AL FORNO
		VERDURE CRUDE (finocchi grattugiati o insalata finemente tagliata)	VERDURE* al vapore (patate e zucchine)	VERDURE CRUDE (finocchi grattugiati o insalata finemente tagliata)	VERDURE* COTTE (finocchi)	VERDURE CRUDE (finocchi grattugiati o lattuga finemente tagliata)
		PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione
	MERENDA P	LATTE di proseguimento	YOGURT naturale	LATTE di proseguimento	LATTE di proseguimento	LATTE di proseguimento
	ALLERGENI	GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE SEDANO frutta a guscio soia sesamo crostacei molluschi				
4	MERENDA M	LATTE di proseguimento	FRUTTA fresca di stagione grattugiata	LATTE DI PROSEGUIMENTO	LATTE di proseguimento	LATTE di proseguimento
	PRANZO	PASSATO DI VERDURE (spinaci) E ORZO	PASTINA CON BRODO DI VERDURA	PASSATO DI LEGUMI (lenticchie decorticate) e VERDURE (carote)	PASTINA AL POMODORO	COUS COUS ALLE VERDURE*(carote, zucchine)
		CONIGLIO al vapore	POLLO AL VAPORE	FORMAGGIO FRESCO	SFORMATO UOVA E VERDURE (patate e carote)	PESCE* AL VAPORE
		VERDURE CRUDE (finocchi grattugiati o insalata finemente tagliata)	VERDURE* al vapore (patate e zucchine)	VERDURE CRUDE (finocchi grattugiati o insalata finemente tagliata)	VERDURE* al vapore (spinaci)	VERDURE CRUDE (finocchi grattugiati o insalata finemente tagliata)
		PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione	PANE (se l'attività masticatoria lo consente) e FRUTTA fresca di stagione
	MERENDA P	LATTE di proseguimento	YOGURT naturale	LATTE di proseguimento	LATTE di proseguimento	LATTE di proseguimento

Istituto Farlottine Società Cooperativa Sociale	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)	P.AUT.01 Rev. 14 del 04/07/2023
---	---	---------------------------------------

ALLERGENI	GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE SEDANO frutta a guscio soia sesamo crostacei
-----------	--

Menù in corso : Primavera/Estate nido e scuola dell'infanzia

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	MERENDA M.	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione
	PRANZO	PASTA FREDDA con PROSCIUTTO COTTO, POMODORI, FORMAGGIO, PISELLI	PASTA ZUCCHINE E POMODORO	PASTA INTEGRALE AL POMODORO	PASSATO DI VERDURE* con RISO
		VERDURE CRUDE	CAPRESE POMODORO E MOZZARELLA	SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE	UOVA STRAPAZZATE AL FORMAGGIO
		PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE	PESCE* AL SUGO DI POMODORO
	MERENDA P.	GELATO fragola o crema, NIDO: FRUTTA	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE
	ALLERGENI	FRUTTA fresca di stagione e THÈ deteinato	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione
2	MERENDA M.	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione
	PRANZO	RISO ALLE VERDURE*	PASTA con ZUCCHINE* CAROTE* UOVA E PISELLI	VELLULATA DI LENTICCHIE	PASTA INTEGRALE POMODORO OLIVE e ORIGANO
		POLPETTE DI RICOTTA E CECI	VERDURE* GRATINATE con PANE GRATTUGIATO FORMAGGIO e PREZZEMOLO	CROSTINI POMODORO E MOZZARELLA	SOVRACOSCE DI POLLO* ARROSTO
		VERDURE CRUDE	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	VERDURE CRUDE	PESCE*gratinato
		PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	FRUTTA fresca di stagione	VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE
	MERENDA P	FRUTTA fresca di stagione e THÈ deteinato	FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione
	ALLERGENI	FRUTTA fresca di stagione e THÈ deteinato	FRUTTA fresca di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione
		GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE SEDANO frutta a guscio soia sesamo molluschi e crostacei	LATTE e CEREALI	FRUTTA fresca di stagione	YOGURT NATURALE o FRUTTA fresca di stagione
		GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE SEDANO frutta a guscio soia sesamo molluschi e crostacei			

Istituto Farlottine Società Cooperativa Sociale	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)	P.AUT.01 Rev. 14 del 04/07/2023
---	---	---------------------------------------

3	MERENDA M	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione
	PRANZO	PIZZA AL POMODORO	PASTA AL RAGÙ BIANCO di TACCHINO*	PASTA OLIO E PARMIGIANO	RISO ALLE ZUCCHINE	PASTA AL POMODORO
		PROSCIUTTO COTTO		SCALOPPINE @ di POLLO * o TACCHINO*	TORTINO DI CECI E UOVO	PESCE* GRATINATO
		VERDURE CRUDE	VERDURE* GRATINATE	VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE
		PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione
	MERENDA P	FRUTTA fresca di stagione	GELATO DI FRUTTA NIDO: FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione e THE' deieinato	BRUSCHETTA con OLIO EVO	YOGURT NATURALE
	ALLERGENI	GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE SEDANO frutta a guscio soia sesamo molluschi e crostacei				
SETTIMANA		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
4	MERENDA M	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione
	PRANZO	PASTA AL PESTO	PASTA RICOTTAe BASILICO	PASSATO DI LEGUMI(lenticchie) E VERDURE*	RISO FREDDO con PROSCIUTTO COTTO, POMODORI, OLIVE sminuzzate, BASILICO e PISELLI	PASTA AL POMODORO E BASILICO
		FRITTATA AL FORNO	STRACCETTI di POLLO* o TACCHINO*	ROTOLO DI TORTA SALATA ALLE VERDURE* E RICOTTA		POLPETTONE# DI PESCE*
		VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE
		PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione
	MERENDA P	BRUSCHETTA con OLIO	FRUTTA fresca di stagione e THE' deieinato	LATTE e CEREALI	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione
	ALLERGENI	GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE SEDANO FRUTTA A GUSCIO arachidi soia sesamo molluschi e crostacei				

*congelato

ricetta del polpettone di pesce preparato dalla cucina: ingrediente: grammatura a crudo per 100g di prodotto finito: patate 50g Halibut 40g parmigiano 10g pangrattato 20g prezzemolo 5g

Istituto Farlottine Società Cooperativa Sociale	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)	P.AUT.01 Rev. 14 del 04/07/2023
---	---	---------------------------------------

Menù in corso : Primavera/Estate scuola primaria

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	MERENDA M.	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione
	PRANZO	PASTA FREDDA con PROSCIUTTO COTTO, POMODORI, FORMAGGIO, PISELLI	PASTA ZUCCHINE E POMODORO	PASSATO DI VERDURE* con RISO	RISO AL POMODORO
		CAPRESE POMODORO E MOZZARELLA	SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE	UOVA STRAPAZZATE AL FORMAGGIO	PESCE* AL SUGO DI POMODORO
		VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE
		PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione
	MERENDA P.	GELATO fragola o crema, NIDO: FRUTTA	FRUTTA fresca di stagione e THÈ deteinato	LATTE e CEREALI	FRUTTA fresca di stagione
	ALLERGENI	GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE SEDANO frutta a guscio soia sesamo molluschi e crostacei			
2	MERENDA M	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione
	PRANZO	RISO ALLE VERDURE*	PASTA con ZUCCHINE* CAROTE* UOVA E PISELLI	VELLULATA DI LENTICCHIE	PASTA CON VERDURE*
		POLPETTE DI RICOTTA E CECI		CROSTINI POMODORO E MOZZARELLA	PESCE*gratinato
		VERDURE CRUDE	VERDURE* GRATINATE con PANE GRATTUGIATO FORMAGGIO e PREZZEMOLO	VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE
		PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione
	MERENDA P	FRUTTA fresca di stagione e THÈ deteinato	FRUTTA fresca di stagione	LATTE e CEREALI	FRUTTA fresca di stagione
	ALLERGENI	GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE SEDANO frutta a guscio soia sesamo molluschi e crostacei			
	MERENDA M	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione

Istituto Farlottine Società Cooperativa Sociale	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)	P.AUT.01 Rev. 14 del 04/07/2023
---	---	---------------------------------------

	PRANZO	PIZZA AL POMODORO	PASTA AL RAGÙ BIANCO di TACCHINO*	PASTA OLIO E PARMIGIANO	RISO ALLE ZUCCHINE	PASTA AL POMODORO
		PROSCIUTTO COTTO		SCALOPPINE @ di POLLO * o TACCHINO*	TORTINO DI CECI E UOVO	PESCE* GRATINATO
		VERDURE CRUDE	VERDURE* GRATINATE	VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE
		PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione
	MERENDA P	FRUTTA fresca di stagione	GELATO DI FRUTTA NIDO: FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione e THÈ deteinato	BRUSCHETTA con OLIO EVO	YOGURT NATURALE
	ALLERGENI	GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE SEDANO frutta a guscio soia sesamo molluschi e crostacei				
	SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
4	MERENDA M	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione
	PRANZO	PASTA AL PESTO	PASTA RICOTTAe BASILICO	PASSATO DI LEGUMI(lenticchie) E VERDURE*	RISO FREDDO con PROSCIUTTO COTTO, POMODORI, OLIVE sminuzzate, BASILICO e PISELLI	PASTA AL POMODORO E BASILICO
		FRITTATA AL FORNO	STRACCETTI di POLLO* o TACCHINO*	ROTOLO DI TORTA SALATA ALLE VERDURE* E RICOTTA		POLPETTONE# DI PESCE*
		VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE	VERDURE CRUDE		VERDURE CRUDE
		PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione	PANE e FRUTTA FRESCA di stagione		PANE e FRUTTA FRESCA di stagione
	MERENDA P	BRUSCHETTA con OLIO	FRUTTA fresca di stagione e THÈ deteinato	LATTE e CEREALI	FRUTTA fresca di stagione	FRUTTA fresca di stagione
	ALLERGENI	GLUTINE UOVA LATTE LATTOSIO PESCE SEDANO FRUTTA A GUSCIO arachidi soia sesamo molluschi e crostacei				

*congelato

ricetta del polpettone di pesce preparato dalla cucina: ingrediente: grammatura a crudo per 100g di prodotto finito: patate 50g Halibut 40g parmigiano 10g pangrattato 20g prezzemolo 5g