Menu Scuole Comune di POGGIBONSI scuole INFANZIA

MENU' COLAZIONI E MERENDE ESTIVO| Anno Scolastico 2026-2027

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	**COLAZIONE**	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Biscotti	Frutta fresca (estiva)	Yogurt alla frutta
	MERENDA	Pizzetta rossa	Pane e marmellata	Polpa di frutta	Crostata alla marmellata	Pane e olio
2° SETTIMANA	**COLAZIONE**	Polpa di frutta	Crackers	Yogurt alla frutta	Banana	Succo di frutta
	MERENDA	Schiacciata	Crostata alla marmellata	Pane e olio	Mantovana	Biscotti
3°SETTIMANA	**COLAZIONE**	Latte bianco	Yogurt alla frutta	Succo di frutta	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
	MERENDA	Pane e olio	Polpa di frutta	Schiacciata	Crackers	Pizzetta rossa
4° SETTIMANA	**COLAZIONE**	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Latte bianco	Yogurt alla frutta	Succo di frutta
	MERENDA	Pane e olio	Polpa di frutta	Crostata alla marmellata	Pane e pomodoro	Schiacciata

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9):Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova , Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape , Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti , Lupini, Molluschi E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze.



Dott.ssa Dietista Federica Rosy Fontana

CIRFOOD