Menu Scuole Comune di POGGIBONSI scuole INFANZIA

Menù Invernale COLAZIONI E MERENDE | Anno Scolastico 2026-2027

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	**COLAZIONE**	Latte bianco	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Succo di frutta
	MERENDA	Pizzetta rossa	Pane e olio	Pane e cioccolato	Biscotti secchi	Crostata alla frutta
2° SETTIMANA	**COLAZIONE**	Yogurt alla frutta	Latte bianco	Frutta fresca	Crackers	Yogurt alla frutta
	MERENDA	Biscotti secchi	Pane e marmellata	Pane e olio	Schiacciata all'olio	Polpa di frutta
3°SETTIMANA	**COLAZIONE**	Biscotti secchi	Frutta fresca	Crackers	Succo di frutta	Yogurt alla frutta
	MERENDA	Schiacciata all'olio	Pane e marmellata	Biscotti secchi	Pane e olio	Torta mantovana
4° SETTIMANA	**COLAZIONE**	Polpa di frutta	Yogurt alla frutta	Latte bianco	Banana	Crackers
	MERENDA	Pane e cioccolato	Schiacciata all'olio	Pane e marmellata	Succo di frutta	Pizzetta rossa



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