



# Istituto "Bambin Gesù"

Mensa scolastica 2018 - 2019

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>Prima settimana</b>	Pasta panna e salsiccia Rostbeef Insalata Pane Frutta	Riso con zucchine Uovo sodo Fagiolini Pane Frutta	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Finocchi Pane Frutta	Vellutata di zucchine e patate Polpettone Patata arrosto Pane Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio fresco Piselli Pane Frutta
<b>Seconda settimana</b>	Pasta olio e parmigiano Cotoletta al forno Pomodori Pane Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio fresco Spinaci Pane Frutta	Pastina con brodo Pollo lesso Purè Pane Frutta	Gnocchetti al pomodoro Frittata Carote in insalata Pane Frutta	Pasta olio e parmigiano Platessa al forno Insalata Pane Frutta
<b>Terza settimana</b>	Pasta al ragù Polpettone Purè Pane Frutta	Passato di legumi Frittata Pomodori Pane Frutta	Pasta olio e parmigiano Straccetti di pollo Spinaci Pane Frutta	Riso con piselli Prosciutto cotto Patate arrosto Pane Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio fresco Fagiolini Pane Frutta
<b>Quarta settimana</b>	Pasta al pomodoro Salsicce e lenticchie Pane Frutta	Pasta olio e parmigiano Stracchino Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Frittata Piselli Pane Frutta	Pasta olio e parmigiano Polpettine al sugo Carote lesse Pane Frutta	Passato di verdure con pastina Platessa al forno Patate arrosto Pane Frutta





# Istituto "Bambin Gesù"

Mensa scolastica 2018 – 2019

GRAMMATURA BAMBINI 2-5 ANNI		GRAMMATURA BAMBINI 6-11 ANNI	
Pasta 30/50 g	Pane 20 g	Pasta 50 g	Verdura 100 g
Carne 30/40 g	Frutta 80 g	Carne 70/90 g	Frutta 100 g
Formaggi 30/50 g	Verdure 40/50 g	Formaggi 70/80 g	Olio extra vergine di olivo 10 g+
Pesce 50/60 g	Parmigiano 5 g	Pesce 70 g	Parmigiano 5 g
Legumi 15/20 g	Olio 5 g	Pane 40/50 g	Uovo 1
Uova 1/2 solo rosso	Burro 5 g	Legumi 30 g	Affettato 40 g





# Istituto "Bambin Gesù"

Mensa scolastica 2018 - 2019

## Elenco allergeni

Allergene	Esempi
<b>Glutine</b>	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati) derivati
<b>Crostacei e derivati</b>	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
<b>Uova e derivati</b>	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via
<b>Pesce e derivati</b>	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
<b>Arachidi e derivati</b>	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
<b>Soia e derivati</b>	latte, tofu, spaghetti, etc.
<b>Latte e derivati</b>	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
<b>Frutta a guscio e derivati</b>	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
<b>Sedano e derivati</b>	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
<b>Senape e derivati</b>	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
<b>Semi di sesamo e derivati</b>	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub></b>	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
<b>Lupino e derivati</b>	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
<b>Molluschi e derivati</b>	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.