MENU SPECIALI
A.S. 2025/26

31 / 03 / 2026

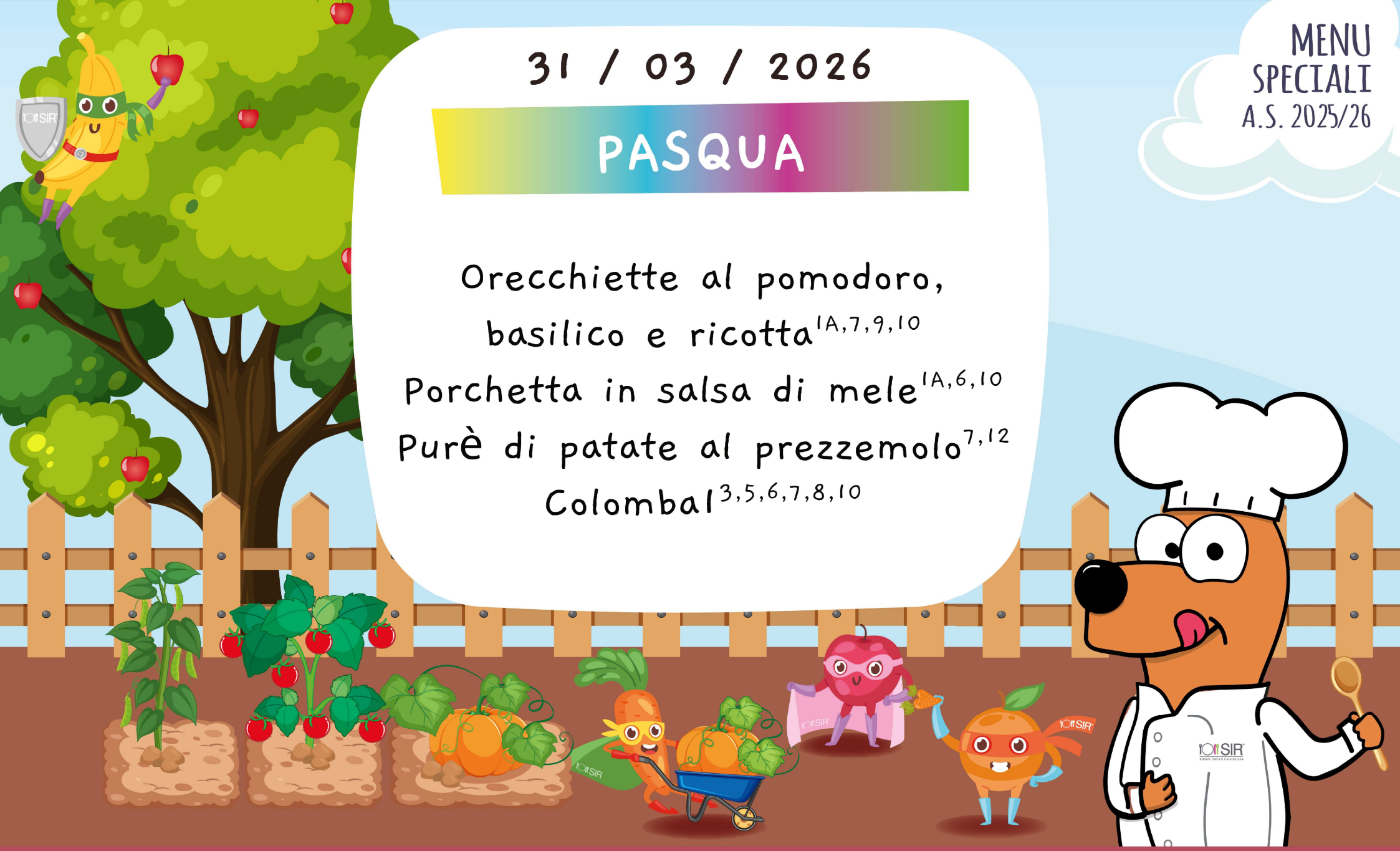
PASQUA

Orecchiette al pomodoro, basilico e ricotta[1A,7,9,10]

Porchetta in salsa di mele[1A,6,10]

Purè di patate al prezzemolo[7,12]

Colomba[1,3,5,6,7,8,10]



Per la preparazione dei menu speciali verranno rispettate le caratteristiche delle materie prime indicate nel CSA e nel progetto tecnico ad eccezione dei seguenti prodotti che non saranno disponibili biologici: trofie, pasta tricolore, mais, carotine baby gelo, zucca gelo, peperoni gelo.
In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

*la preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine.

I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: 1A grano, 1B segale, 1C orzo, 1D avena, 1E farro, 1F kamut o i loro derivati. 2) crostacei e prodotti e base di crostacei. 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce. 5) arachidi e prodotti a base di arachidi. 6) soia e prodotti a base di soia. 7) latte e prodotti a base di latte. 8) frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland e derivati. 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. 13) lupini e prodotti a base di lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi..

SIR®
sistemi italiani ristorazione