



## IL MENÙ DEL CENTRO ESTIVO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DAL 26/08 AL 30/08	PASTA POMODORO E MOZZARELLA (1,7) NUGGETS DI POLLO (1,3,7) CAROTE	PASTA AL TONNO (1,4) BASTONCINI DI PESCE (1,3,4,7) PATATINE FRITTE	PASTA AL POMODORO (1) HAMBURGER (1,3,7) VERDURA	INSALATA DI RISO (PROS.COTTO, UOVO) (3,4,7) POLPETTE AL SUGO (1,3,7) PURE' DI PATATE (3,7)	PIZZA MARGHERITA (1,7) WURSTEL (1,7) PATATINE (1,7)
DAL 02/09 AL 06/09	PASTA AL PESTO (1,5,8) POLLO AL FORNO PATATE AL FORNO	PASTA AL FORNO (1,7,9) PROSCIUTTO COTTO (7) INSALATA	PASTA AL POMODORO (1) FETTINA DI CARNE CROCCETTE DI PATATE (1,3,7)	PASTA SUGO E MELANZANE (1) SPINACINA (1,3,7) POMODORI	PIZZA MARGHERITA (1,7) WURSTEL (1,7) PATATINE (1,7)
DAL 09/09 AL 11/09	PASTA AL POMODORO (1) FUSI DI POLLO PATATE AL FORNO	PASTA AL FORNO (1,7,9) PROSCIUTTO COTTO (7) INSALATA	INSALATA DI RISO (WURSTEL, TONNO) (3) COTOLETTA MILANESE (1,7) PURE' DI PATATE (3,7)		

Il pranzo si svolge alle ore 13:00. Il catering dovrà essere ordinato entro le 9.30 alla postazione di accoglienza o al numero 3756823776.

Nella pagina seguente trovate l'elenco, per capitoli, degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni che possono essere utilizzati nella preparazione dei pasti. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.



## INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI NON PREIMBALLATI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

### Cartello informativo provvisorio

**In linea con quanto previsto dalla nota DGISAN 3674, del 6.2.2015**

*e in attesa dell'adozione delle disposizioni nazionali riportanti le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita, così come previsto dall'art. 44 del Regolamento CE n. 1169/2011.*

***Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrati e in quelli commercializzati allo stato di "non preimballati" in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone.***

***Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.***

**Elenco, per capitoli, degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, di cui all'All. II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" - del Reg.1169/2011 UE, che possono essere utilizzati nella preparazione dei prodotti in vendita.**

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	8. Frutta a guscio
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	9. Sedano e prodotti a base di sedano
3. Uova e prodotti a base di uova	10. Senape e prodotti a base di senape.
4. Pesce e prodotti a base di pesce	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	12. Anidride solforosa e solfiti
6. Soia e prodotti a base di soia	13. Lupini e prodotti a base di lupini
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

**La direzione** \_\_\_\_\_

## **Allegato II – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” Reg.1169/2011 UE**

ooo

### **1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio<sup>(\*)</sup>;
- b) maltodestrine a base di grano <sup>(\*)</sup>;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

### **2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

### **3. Uova e prodotti a base di uova.**

### **4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

### **5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**

### **6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:**

- a) olio e grasso di soia raffinato <sup>(\*)</sup>;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

### **7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattolo.

### **8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**

### **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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**

### **13. Lupini e prodotti a base di lupini.**

### **14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

---

(\*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.