Menú estivo A.S. 2025/2026

NO MAIALE

Dussmann

Comune di Sesto Calende - Scuole Primarie, Scuole Secondarie



* materia prima congelata e/o surgelata all'origine Il pane è a ridotto contenuto di sale. Una volta a settimana è previsto pane integrale GIORNATE CON MATERIE PRIME INTERAMENTE DI ORIGINE BIOLOGICA

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitola to Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

(Allergeni: 1-glutine 2-crostacei 3-uovo 4-pesce 5-arachidi 6-soia 7-latte 8-frutta a guscio 9-sedano 10-senape 11-semi di sesamo 12-anidride solforosa e solfiti 13-lupini 14-molluschi) - ^può contenere traccia

Frutta, Ortaggi, Legumi, Cereali: biologici per almeno il 50% in peso - Carne avicola: biologica per almeno il 50% in peso - Carne avicola: biologica per almeno il 50% in peso - Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso - Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura - Salumi e formaggi: biologico almeno il 30% in peso - Latte, e yogurt: biologico - Olio: olio extravergine di oliva biologico per almeno il 40% in capacità - Pelati, polpa e passata di pomodoro: biologici almeno il 33% in peso