

## Tabella allergeni per ricetta

### Descrizione Menu:

### Menù Nido Leoni Scandiano autunno,inverno 2022-2023

Ricetta	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Sola	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Semi di Sesamo	Anidride solforosa e solfiti	Lupini	Molluschi
Arrosto di suino all'arancia	X													
Barretta di cioccolato fondente equosolidale						X								
Biscotti secchi	X		X		X	X	X	X						
Camomilla														
Cappuccino bianco 1/2 porzione														
Carote a filetto 1/2 porzione														
Carote a julienne 1/2 porzione												X		
Carote lessate 1/2 porzione														
Cavolfiore gratinato 1/2 porzione	X													
Confettura monoporzione														
Contorno crudo														
Contorno crudo 1/2 porzione														
Contorno lessato														
Contorno lessato 1/2 porzione														
Cosce di pollo al forno														
Crackers	X													
Crema di ceci con crostini	X					X	X				X		X	
Crema di lenticchie con riso														
Crema di piselli* con orzo	X													
Crema di verza con pasta	X					X								
Crocchette di merluzzo al forno*			X	X			X							
Erbazzone*	X		X				X							
Fagiolini all'olio 1/2 porzione														
Filetto di merluzzo al pomodoro				X										
Filetto di merluzzo gratinato*	X			X										
Formaggio Caciotta (pf)							X							
Formaggio Parmigiano (pf)							X							
Frittata alle verdure (carote e zucchine)	X		X				X							
Frutta fresca di stagione														
Frutta fresca di stagione														
Galette di mais							X							
Hamburger di merluzzo al forno*			X	X			X							
Hamburger di pollo	X						X							
Insalata mista (insalata,carote)														
Insalata verde 1/2 porzione														
Insalata verde con ceci														
Insalata verde e radicchio rosso 1/2 porzione												X		
Latte							X							
Latte con cacao							X							
Mousse di ricotta e cacao							X							
PU: Lasagne al ragù (R)	X		X				X							
PU: Lasagne al ragù (R)	X		X				X							
PU: Pizza margherita [A]	X						X							

## Tabella allergeni per ricetta

### Descrizione Menu:

#### Menù Nido Leoni Scandiano autunno,inverno 2022-2023

Ricetta	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soya	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Semi di Sesamo	Anidride solforosa e solfiti	Lupini	Molluschi
PU: Pizza margherita [A]	X						X							
Pan de re	X													
Parmigiano Reggiano grattugiato (x primi asciutti)							X							
Parmigiano Reggiano grattugiato (x primi in brodo)							X							
Passato di verdure e legumi con cous cous	X													
Pasta ai fagioli (R)	X					X								
Pasta al pomodoro	X					X								
Pasta al pomodoro e ricotta	X					X	X							
Pasta all'olio extravergine	X					X								
Pasta alle carote e zucchine (B)	X					X								
Pastina in brodo vegetale	X					X								
Patate al forno														
Patate lessate														
Piselli all'olio 1/2 porzione														
Polenta al ragù (R)														
Polpette caulipower in umido (R)*	X		X				X							
Polpette di legumi	X		X				X							
Polpette di merluzzo al forno			X	X			X							
Polpette di vitellone alla pizzaiola	X		X				X							
Purea di carote 1/2 porzione							X							
Purea di patate							X							
Riso alla zucca (B)	X													
Riso alle carote e zucchine (B)	X													
Riso con bietole (B)	X													
Sformato di ricotta e spinaci	X		X				X							
Spinaci all'olio 1/2 porzione														
Stracciatella in brodo vegetale			X				X							
Torta all'acqua	X											X		
Torta margherita (produzione interna)	X		X				X							
Tè														
Vinaigrette												X		
Yogurt intero alla frutta							X							