

Tabella allergeni per ricetta

Descrizione Menu:

Menù nido Villalunga di Casalgrande autunno-inverno 23-24

Ricetta	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Semi di Sesamo	Anidride solforosa e solfiti	Lupini	Molluschi
Bastoncini di merluzzo al forno*	X		X	X								X		
Biscotti secchi	X		X		X	X	X	X						
Camomilla														
Cappuccino e carote 1/2 porzione														
Carote a julienne 1/2 porzione												X		
Carote lessate 1/2 porzione														
Carote trifolate														
Confettura monoporzione														
Contorno crudo invernale 1/2 porzione														
Contorno lessato 1/2 porzione														
Cotoletta di pollo al forno	X		X									X		
Crackers	X													
Crackers	X													
Crema di cappuccino viola con riso														
Crema di fagioli cannellini con pasta	X					X								
Crema di legumi con riso														
Crema di zucca con orzo	X													
Crocchette di merluzzo al forno*			X	X			X							
Crocchette di piselli, carote e zucchine*	X		X				X							
Erbazzone*	X		X				X							
Fagiolini all'olio														
Filetto di merluzzo gratinato*	X			X										
Formaggio Caciotta (pf)							X							
Formaggio Parmigiano 1/2 porzione (pf)							X							
Frittata alle verdure (carote e zucchine)	X		X				X							
Frutta fresca di stagione														
Galette di mais							X							
Goulash di bovino														
Hamburger di merluzzo al forno*			X	X			X							
Hamburger di quinoa rossa, lenticchie e verdura	X		X				X							
Hamburger di vitellone	X						X							
Insalata e finocchi crudi 1/2 porzione														
Insalata mista (insalata, carote)														
Insalata verde 1/2 porzione														
Latte							X							
PU: Lasagne al ragù (R)	X		X				X							
PU: Lasagne al ragù (R)	X		X				X							
PU: Raviolini di ricotta e spinaci all'emiliana	X		X				X	X	X					
PU: Raviolini di ricotta e spinaci all'emiliana	X		X				X	X	X					
Pan de re	X													
Pane	X													
Parmigiano Reggiano grattugiato (x primi asciutti)							X							

Tabella allergeni per ricetta

Descrizione Menu:

Menù nido Villalunga di Casalgrande autunno-inverno 23-24

Ricetta	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Semi di Sesamo	Anidride solforosa e solfiti	Lupini	Molluschi
Parmigiano Reggiano grattugiato (x primi in brodo)							X							
Passato di verdure miste e legumi con pasta	X					X			X					
Passato di verdure miste e legumi con riso									X					
Pasta al pomodoro	X					X								
Pasta al pomodoro e ricotta	X					X	X							
Pasta al ragù (R)	X					X								
Pasta all'amatriciana (R)	X					X								
Pasta all'olio extravergine	X					X								
Pasta alla zucca (B)	X					X								
Pasta in salsa rosa	X					X								
Pastina in brodo vegetale	X					X								
Patate al forno 1/2 porzione														
Patate lessate														
Patate lessate 1/2 porzione														
Pizza margherita [A]	X						X							
Polenta al ragù (R)														
Polpette caulipower*	X		X				X							
Purea di patate							X							
Riso ai porri (B)	X													
Scaloppina di tacchino all'arancia	X													
Sformato di carote zucchine e mozzarella	X		X				X							
Spinaci alla parmigiana							X							
Straccetti di pollo alla salvia	X													
Straccetti di pollo alle verdure (B)	X													
Succo di frutta														
Torta all'acqua	X											X		
Torta margherita (produzione interna)	X		X				X							
Tris di verdura all'olio (patate,carote,piselli)*														
Vinaigrette												X		
Yogurt intero alla frutta							X							