



A Tutte le famiglie
degli alunni frequentanti Pianca School

Oggetto: mensa scolastica - allergeni

AVVISO

Informiamo i genitori che negli alimenti e bevande preparati e/o somministrati in questa Scuola, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati

ALLERGENI

Reg. UE 1169/2001 SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- | | |
|---------------|-----------------------------------|
| (1) Glutine | (8) Frutta a guscio |
| (2) Crostacei | (9) Sedano |
| (3) Uova | (10) Senape |
| (4) Pesce | (11) Sesamo |
| (5) Arachidi | (12) Anidride solforosa e solfiti |
| (6) Soia | (13) Lupini |
| (7) Latte | (14) Molluschi |

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

In caso di allergie o intolleranze informare la Direzione.

Grazie per la collaborazione

La Direzione



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE PRESENTI NEL MENU'

- 1 Il GLUTINE cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut si trova nel pane, nella pasta, nella pizza, negli gnocchi di patate e gnocchi alla romana, nelle pietanze panate, dorate e gratinate, nelle torte dolci e torte salate; possono esserci tracce di glutine nella polenta.
- 2 I CROSTACEI - nelle varie pietanze in cui il nome compare sul menù e nelle salse a base di crostacei.
- 3 Le UOVA sono utilizzate per la preparazione di omelettes, delle pietanze panate, dorate e gratinate, nella salsa tonnata e alla carbonara, delle torte salate e dolci, degli involtini di carne, di pesce, di ortaggi; sode nell'insalata e nell'insalata di pasta e di riso Sono presenti nella pasta delle lasagne, dei cannelloni, dei tortellini e similari, nella pasta all'uovo, nel formaggio grattugiato mix che contiene lisozima - proteina naturale dell'uovo, negli insaccati.
- 4 Il PESCE - nelle varie pietanze in cui il nome compare sul menù e nelle salse a base di pesce.
- 5 LE ARACHIDI utilizzate come snack e nei prodotti a base di arachidi.
- 6 LA SOIA e i prodotti derivati o a base di soia. Da tener presente che un gran numero di alimenti confezionati contengono soia o tracce di essa. Nei casi di allergia, in particolare, è utile leggere con attenzione l'etichetta. Spesso la soia è compresa sotto le diciture proteine vegetali, oli vegetali o lecitina (un estratto della soia), ed è presente in moltissimi prodotti confezionati da forno o di pasticceria, in quanto ne migliora la friabilità. La lecitina, inoltre, è usata come emulsionante per barrette, snack o dessert. La soia si trova anche in aggiunta ad alimenti a base di carne o nei ripieni per tortellini.
- 7 Il LATTE è utilizzato per le cotture di pietanze al latte, nelle omelettes, nel pure' di patate e di ortaggi, nella salsa besciamella, per le pietanze panate e dorate, nei risotti, nelle torte salate e dolci, negli gnocchi, nelle lasagne, nei cannelloni, nei tortellini e similari, nella pizza, in certi desserts fatti in casa. I derivati del LATTE sono yogurt, budini, burro, panna, formaggi.
- 8 FRUTTA A GUSCIO vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti utilizzati nella preparazione di insalate, salse e torte dolci e salate.
- 9 Il SEDANO preparato come verdura cotta o cruda. E' utilizzato nelle minestre, nella pasta e ceci, nella pasta e fagioli, nelle insalate di pasta e di riso, per il brodo vegetale, per la preparazione della salse di verdure, dei sughi per la carne, del riso pilaf e dei vari risotti, per la bollitura delle varie pietanze.
- 10 La SENAPE è utilizzata come prodotto per il condimento, nelle insalate di pasta, di riso, di legumi, nelle insalate, nella salsa tonnata.
- 11 I SEMI DI SESAMO presenti nel pane al sesamo.
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI presente nel vino.
- 13 I LUPINI non presenti nel nostro menù.
- 14 I MOLLUSCHI nelle varie pietanze in cui il nome compare sul menù.