



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“OLIVELLI PUTELLI” DARFO BOARIO TERME (BS)



## CALENDARIO PROGETTO “SPECIAL FOODS EATEN – UN CAMERIERE SPECIALE”

	<p>I PIATTI PROPOSTI PER UNA COLAZIONE SANA SOTTOELENCANTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI ALIMENTARI</p> <table border="1" data-bbox="414 486 1859 733"> <tr> <td> <u>Glutine</u></td> <td> <u>Latticini</u></td> <td> <u>Uova</u></td> <td> <u>Frutta a guscio</u></td> <td> <u>Sedano</u></td> <td> <u>Soia</u></td> <td> <u>Anidride solforosa e solfiti</u></td> <td> <u>Arachidi</u></td> <td> <u>Semi di sesamo</u></td> <td> <u>Lupini</u></td> <td> <u>Senape</u></td> <td> <u>Crostacei</u></td> <td> <u>Pesce</u></td> <td> <u>Molluschi</u></td> </tr> </table> <p><i>“Tutti i prodotti alimentari trasformati (preparazioni di cucina/vivande/piatti confezionati) possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso laboratorio), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati: <b>cereali contenenti glutine</b> (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati), <b>arachidi</b>, <b>soia</b>, <b>lupino</b>, <b>frutta a guscio</b>, <b>sedano</b>, <b>senape</b>, <b>semi di sesamo</b>, <b>pesce</b>, <b>crostacei</b>, <b>molluschi</b>, <b>latte</b>, <b>uova</b>, <b>anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.</b>”</i></p> <p><b>Allievi Speciali e Tutor (2 allievi speciali in Cucina e 2 allievi speciali in sala - per gli allievi tutor va bene anche 1 allievo per 2 allievi speciali)</b></p> <p><b>La Preparazione delle vivande sarà effettuata nella Cucina A tutti i venerdì e la Somministrazione avverrà in Sala B dalle 9.45 alle 10.15 (Prof. Giordano).</b></p>	 <u>Glutine</u>	 <u>Latticini</u>	 <u>Uova</u>	 <u>Frutta a guscio</u>	 <u>Sedano</u>	 <u>Soia</u>	 <u>Anidride solforosa e solfiti</u>	 <u>Arachidi</u>	 <u>Semi di sesamo</u>	 <u>Lupini</u>	 <u>Senape</u>	 <u>Crostacei</u>	 <u>Pesce</u>	 <u>Molluschi</u>	
 <u>Glutine</u>	 <u>Latticini</u>	 <u>Uova</u>	 <u>Frutta a guscio</u>	 <u>Sedano</u>	 <u>Soia</u>	 <u>Anidride solforosa e solfiti</u>	 <u>Arachidi</u>	 <u>Semi di sesamo</u>	 <u>Lupini</u>	 <u>Senape</u>	 <u>Crostacei</u>	 <u>Pesce</u>	 <u>Molluschi</u>			
<p><b>3 Febbraio 2023</b></p>	<p><b>Spremuta di Arancia Sanguinello con aggiunta di miele Millefiori Mela ai lamponi (preparazione per osmosi) Centrifuga “Pitota Green” (Sedano Verde – Mela Verde – Finocchi)</b></p>															
<p><b>10 Febbraio 2023</b></p>	<p><b>Spremuta di Arancia Sanguinello con aggiunta di miele Millefiori Pera all’ananas (preparazione in osmosi) Centrifuga “Pitota Orange” (Arance – Carote – Mango)</b></p>															

<b>17 Febbraio 2023</b>	<p align="center"> <b>Frutta Fresca con Miele Millefiori e succo di Limone</b>  <b>Spremuta di Arancia Sanguinello al naturale</b>  <b>Mela ai lamponi (preparazione per osmosi)</b> </p>	
<b>10 Marzo 2023</b>	<p align="center"> <b>Spremuta di Arancia Sanguinello con aggiunta di miele Millefiori</b>  <b>Mela ai lamponi (preparazione per osmosi)</b>  <b>Centrifuga "Pitota Green" (Sedano Verde – Mela Verde – Finocchi)</b> </p>	
<b>17 Marzo 2023</b>	<p align="center"> <b>Spremuta di Arancia Sanguinello con aggiunta di miele Millefiori</b>  <b>Torta di Carote gluten free</b>  <b>Kiwi al limone</b> </p>	
<b>24 Marzo 2020</b>	<p align="center"> <b>Torta di Carote gluten free</b>  <b>Frutta Fresca con Miele Millefiori e succo di Limone</b>  <b>Pera all'anans (preparazione in osmosi)</b> </p>	
<b>31 Marzo 2023</b>	<p align="center"> <b>Il Menù sarà aggiornato di settimana in settimana, anche per evitare sprechi, in caso si utilizzeranno</b>  <b>materie prime già presenti in magazzino</b> </p>	
<b>14 Aprile 2023</b>		
<b>21 Aprile 2023</b>		
<b>28 Aprile</b>		

2023		
5 Maggio 2023		
12 Maggio 2023		