



**MENU' ESTIVO SELF SERVICE (FINO AL 31 OTTOBRE 2019)**

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>Lunedì</b>	Agnolotti al pomodoro <b>1, 3, 7, 9, 12</b> Pasta fredda rucola e speck <b>1</b> Fiore di prosciutto cotto*** e mozzarella <b>7</b> Cosci di pollo al forno Verdura* al vapore Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'amatriciana bianca <b>1</b> Pasta al pomodoro <b>1</b> Lombatine di vitella Rustico pomodoro e mozzarella * <b>1, 3, 7</b> Patate* al forno Insalata mista Frutta di stagione	Pasta con pomodorini e mozzarella <b>1, 7</b> Pasta al burro e parmigiano <b>1, 7</b> Arista al limone <b>1</b> Mini supplì * <b>1, 3, 7</b> Insalata mista Verdura* al vapore Frutta di stagione	Gnocchetti sardi con speck e zucchine <b>1</b> Pasta all'arrabbiata <b>1</b> Cotolette di pollo* <b>1, 5</b> Uova strapazzate <b>3, 7</b> Insalata mista Verdura* al vapore Frutta di stagione

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>Martedì</b>	Pasta burro e salvia <b>1, 7</b> Pasta al pomodoro e olive nere <b>1, 12</b> Fettine di arista ai ferri Rustico prosciutto e formaggio* <b>1, 7</b> Insalata di fagioli <b>9</b> Verdura* al vapore Frutta di stagione	Pasta con pachino e basilico <b>1</b> Pasta prosciutto e piselli* <b>1</b> Fesa di tacchino al limone <b>1</b> Frittini misti* <b>1, 3, 7</b> Verdura* al vapore Insalata di fagiolini Frutta di stagione	Pasta all'arrabbiata <b>1</b> Pasta al pesto* <b>1, 7</b> Kebab di pollo e tacchino* Uova strapazzate <b>3, 7</b> Insalata mista Patate* al forno Frutta di stagione	Pasta fredda <b>1, 4, 7</b> Pasta al pomodoro <b>1</b> Nuggets di pesce* <b>1, 4</b> Spezzatino di vitella <b>9</b> Verdura* al vapore Insalata mista Frutta di stagione

Tutte le pietanze sono realizzate con sale iodato e olio di oliva extra vergine BIO.

\*Prodotto surgelato all'origine

\*\*\*Il prosciutto cotto Arcangeli è privo di latte, derivati e glutine.

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. E' fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile. **NON E' POSSIBILE ESCLUDERE LA PRESENZA DI ALLERGENI PER CROSS CONTAMINATION DOVUTA AI PROCESSI DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE**

**Legenda allergeni REG. UE. 1169/2011**

**1-Glutine**

**2-Crostacei**

**3- Uova**

**4-Pesce**

**5-Arachidi**

**6-Soia**

**7- Latte**

**8-Frutta a guscio**

**9-Sedano**

**10-Senape**

**11- Semi di sesamo**

**12-Solfiti**

**13-Lupini**

**14-Molluschi**



