



MENU' ESTIVO SELF SERVICE 2020-2021

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì	Agnolotti al pomodoro 1, 3, 7, 9, 12 Pasta fredda rucola e speck 1 Fiore di prosciutto cotto*** e mozzarella 7 Cosci di pollo al forno Verdura* al vapore Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'amatriciana bianca 1 Pasta al pomodoro 1 Kebab di pollo e tacchino* Rustico pomodoro e mozzarella * 1, 3, 7 Patate* al forno Insalata mista Frutta di stagione	Pasta con pachino e mozzarella 1, 7 Pasta al pesto 1, 7 Arista al forno 1 Mini supplì * 1, 3, 7 Insalata mista Verdura* al vapore Frutta di stagione	Gnocchetti sardi con speck e zucchine 1 Pasta all'arrabbiata 1 Cotolette di pollo* 1, 5 Uova strapazzate 3, 7 Insalata mista Verdura* al vapore 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**

