



MENU' INVERNALE 2020-2021 INTOLLERANZA AL LATTOSIO

 Pellegrini

| | 1° Settimana | 2° Settimana | 3° Settimana | 4° Settimana |
|------------------|---|---|--|--|
| Lunedì | Pasta al pomodoro Prosciutto cotto** Fagiolini* al vapore Frutta di stagione | Pasta all'amatriciana 1 Prosciutto cotto Carotine* al vapore Frutta di stagione | Trofie con pachino 1 Arista al forno Patate* al forno Frutta di stagione | Pasta al pomodoro e basilico 1 Bocconcini di pollo in tegame 1, 9 Insalata mista Frutta di stagione |
| Martedì | Quadrucchi in brodo 1, 3, 9 Polpette di manzo al pomodoro s/latte 1, 3 Cavolfiori* gratinati 1 Spremuta di arance | Risotto olio e parmigiano 7, 9 Uova strapazzate 3 Insalata mista Frutta di stagione | Crema di verdure* con pastina 1,9 Grana 7 Cavolfiori* gratinati 1 Spremuta di arance | Crema di ceci con riso 9 Scaloppina al limone 1, 9 Carotine* al vapore Frutta di stagione |
| Mercoledì | Pasta all'olio e parmigiano 1, 7 Straccetti di pollo 1, 9 Piselli* in tegame 9 Frutta di stagione | Pasta prosciutto cotto e piselli* 1 Arista al forno Broccoli verdi* al vapore Frutta di stagione | Pasta olio e parmigiano 1, 7 Fesa di tacchino al limone 9 Bieta* al pomodoro Dolce s/lattosio | Pasta speck e piselli* 1 Carne ai ferri Spinaci* al vapore Frutta di stagione |
| Giovedì | Risotto con zucchine 9 Uova strapazzate 3 Patate* al forno Frutta di stagione | Pasta al ragù 1, 9 Prosciutto cotto** Fagiolini* al vapore Frutta di stagione | Risotto allo zafferano 9 Uova strapazzate 3 Fagiolini* al vapore Frutta di stagione | Pasta al ragù 1, 9 Prosciutto cotto** Insalata mista Frutta di stagione |
| Venerdì | Pasta al pomodoro e basilico 1 Polpette di merluzzo* s/latte 1, 3, 4 Carote alla julienne Frutta di stagione | Pasta al tonno 1, 4 Filetti di merluzzo* al pomodoro 4, 9 Purè di patate s/latte Spremuta di arance | Risotto con piselli 9 Nuggets di merluzzo* 1, 4 Insalata mista Frutta di stagione | Quadrucchi in brodo 1, 3, 9 Polpette di merluzzo* s/latte 1, 3, 4 Crocchette di patate* 1 Spremuta di arance |

**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

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