



### MENU' INVERNALE SELF SERVICE 2020-2021

|        | 1° SETTIMANA  | 2° SETTIMANA  | 3° SETTIMANA   | 4° SETTIMANA   |
|--------|---|---|--|--|
| Lunedì | Tortellini al pomodoro <b>1, 3, 7, 8, 9, 12</b><br>Pasta gratinata al forno <b>1, 7</b><br>Involtini di prosciutto cotto e formaggio <b>7</b><br>Fettine alla piastra<br>Verdura* al vapore<br>Insalata mista<br>Frutta di stagione | Pasta all'amatriciana <b>1, 9</b><br>Mezze maniche cacio e pepe <b>1, 7</b><br>Lombatine di maiale alla piastra<br>Rustico pomodoro e mozzarella *<br><b>1, 3, 7</b><br>Verdura * al vapore<br>Insalata mista<br>Frutta di stagione | Trofie al pesto* <b>1, 7</b><br>Pasta al pomodoro <b>1</b><br>Arista al limone <b>1</b><br>Mini supplì * <b>1, 3, 7</b><br>Insalata mista<br>Patate * al forno<br>Frutta di stagione | Pasta al burro e parmigiano <b>1, 7</b><br>Pasta all'arrabbiata <b>1</b><br>Cordon Bleu * <b>1, 5, 7</b><br>Uova strapazzate <b>3, 7</b><br>Insalata mista<br>Verdura* al vapore<br>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





