



## MENU' INVERNALE SELF SERVICE 2021-2022

 Pellegrini

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì	Tortellini al pomodoro <b>1, 3, 7, 8, 9, 12</b> Risotto allo zafferano <b>9</b> Involtini di prosciutto cotto e formaggio <b>7</b> Fettine alla piastra Verdura* al vapore Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'amatriciana <b>1, 9</b> Trofie al pesto* <b>1, 7</b> Coscia di pollo al forno Rustico pomodoro e mozzarella * <b>1, 3, 7</b> Verdura * al vapore Insalata mista Frutta di stagione	Mezze maniche cacio e pepe <b>1, 7</b> Pasta al pomodoro <b>1</b> Arista al limone <b>1</b> Mini supplì * <b>1, 3, 7</b> Insalata mista Patate * al forno Frutta di stagione	Pasta al burro e parmigiano <b>1, 7</b> Polenta al pomodoro <b>3,7,9</b> Salsiccia al pomodoro Birbe di pollo* <b>1, 3, 5</b> 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**



