



## MENU' INVERNALE SELF SERVICE 2022-2023



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì	Cannelloni al pomodoro <b>1, 3, 7, 8, 9, 12</b> Pasta burro e parmigiano <b>1, 7</b>  Fiori di prosciutto cotto e Mozzarella <b>7</b> Polpettine <b>1,7,6</b> 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 alla marinara <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>  Gnocchi alla crema di funghi <b>1, 7</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**



