



MENU' ESTIVO SELF SERVICE 2022-2023

	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 prosciutto e formaggio * 1, 3, 7 Patate* al forno Insalata mista Frutta di stagione	Pasta fredda con pachino mozzarella 1, 7 Pasta al pesto 1, 7 Arista al forno 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

