

MENU' INVERNALE 2023-2024 INTOLLERANZA AL LATTOSIO



	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro 1 Straccetti di pollo s/latte Fagiolini* al vapore Frutta di stagione	Pasta al pomodoro 1,9 Prosciutto cotto Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'amatriciana 1 Arista al forno Patate* al forno Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano 1,7 Birbe di pollo* 1, 3, 5 Broccoli* al vapore Frutta di stagione
Martedì	Quadrucci in brodo 1, 3, 9 Grana 7 Cavolfiori* gratinati 1 Spremuta di arance	Crema di lenticchie con pastina 1,9 Arista al forno Carote* al vapore Frutta di stagione	Crema di verdure* con pastina 1,9 Grana 7 Cavolfiori* olio e sale Spremuta di arance	Crema di ceci con riso 9 Scaloppina al limone 1, 9 Cpiselli in tegame Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta all'olio e parmigiano 1, 7 Polpette di manzo s/latte al pomodoro 1,3 Patate * al forno Frutta di stagione	Risotto olio e parmigiano 7, 9 Uova strapazzate 3 Broccoli* all'olio Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano 1, 7 Fesa di tacchino* al limone Bieta* all'olio Dolce s/lattosio	Pasta alla gricia in bianco 1 Uova strapazzate 3 Spinaci* al vapore Frutta di stagione
Giovedì	Risotto con zucchine 9 Uova strapazzate 3 Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Pasta al ragù 1,9 Grana 7 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 Piselli* in tegame 9 Frutta di stagione	Pasta al tonno 1, 4 Filetti di merluzzo* al pomodoro 4, 9 Purè di patate s/latte Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico 1 Nuggets di merluzzo* 1, 4 Insalata mista Frutta di stagione	Quadrucci in brodo 1, 3, 9 Polpette di merluzzo* s/latte 1, 3, 4 Purè di patate s/latte Frutta di stagione

<u>Legenda</u> <u>allergen</u>i <u>REG. UE</u>. 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.

PRODUZIONE

E

SOMMINISTRAZIONE