



MENU' INVERNALE SELF SERVICE 2023-2024



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì	Cannelloni al pomodoro 1, 3, 7, 8, 9, 12 Pasta burro e parmigiano 1, 7 Fiori di prosciutto crudo e mozzarella 7 Polpettine di manzo* 1, 7, 8, 10, 12 Verdura* al vapore Insalata mista Frutta di stagione	Pasta alla marinara 1 Trofie al pesto* 1, 7 Coscia di pollo al forno Salsiccia al pomodoro 9 Verdura * al vapore Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'amatriciana 1 Pasta burro e parmigiano 1,7 Arista al limone 1 Mini supplì * 1, 3, 7 Insalata mista Patate * al forno Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico 1, 9 Gnocchi alla crema di funghi 1, 7 Uova strapazzate 3 Birbe di pollo* 1, 3, 5 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

