



MENU' ESTIVO SELF SERVICE 2024-2025



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro 1, 3, 7, 9 Pasta olio e parmigiano 1, 7 Fiori di prosciutto crudo e mozzarella 7 Cosci di pollo al forno Verdura* al vapore Insalata mista Frutta di stagione	Pasta alla gricia 1 Pasta al pomodoro 1 Kebab di pollo e tacchino* Rustico pomodoro e formaggio* 1, 3, 7 Patate* al forno Insalata mista Frutta di stagione	Pasta fredda con pachino e 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

