



MENU' ESTIVO INTOLLERANZA AL LATTOSIO 2024-2025

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro 1 Fesa di tacchino arrosto*** Insalata mista Frutta di stagione	Pasta alla gricia 1 Grana 7 Pomodori olio e sale Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano 1 Arista al forno Cavolfiore* olio e sale Frutta di stagione	Gnocchetti sardi con speck e zucchini 1 Grana 7 Insalata mista Frutta di stagione
Martedì	Insalata di riso s/lattosio 4, 7 Frittata di zucchine* 3 Spinaci* all'agro Frutta di stagione	Pasta con zucchine e ceci 1 Fettine panate 1,3 Purè s/lattosio Frutta di stagione	Crema di ceci tiepida con riso 9 Grana 7 Insalata mista Frutta di stagione	Chicche di patate al pomodoro 1 Uova strapazzate Pisellini* in tegame Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta olio e parmigiano 1, 7 Bocconcini di pollo al limone 1 Patate* al forno Gelato s(lattosio	Pasta olio e grana 1,7 Uova strapazzate con prosciutto 3 Fagiolini* all'agro Frutta di stagione	Pasta in bianco con speck 1, Birbe di pollo* 1, 3, 5 Pisellini* in tegame Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano 1, 7 Saltimbocca alla romana Crocchette di patate* 1 Frutta di stagione
Giovedì	Riso al pomodoro Grana 7 Fagiolini* pomodori e basilico Frutta di stagione	Pasta al ragù 1, 9 Hamburger di tacchino Broccoli verdi* al vapore Frutta di stagione	Pasta fredda pomodoro e basilico 1 Uova strapazzate con prosciutto 3 Fagiolini* all'agro Frutta di stagione	Pasta al pomodoro 1 Straccetti di vitella Verdure al forno gratinate s/lattosio 1, 7 Frutta di stagione
Venerdì	Pasta al tonno, pomodoro e basilico 1, 4 Polpette di merluzzo** s/lattosio 1, 3, 4, 7 Zucchine al pomodoro Frutta di stagione	Risotto alla cantonese s/lattosio 3, 7 Bastoncini di merluzzo* 1, 4, 10 Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro 1 Merluzzo* in guazzetto 4, 9 Purè s/lattosio Gelato s/lattosio	Riso tonno e zucchine 4 Bastoncini di merluzzo 1, 4, 10 Spinaci* all'agro Frutta di stagione

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

Tutte le pietanze sono realizzate con sale iodato e olio di oliva extra vergine BIO.

*Prodotto surgelato all'origine

**I piatti contrassegnati con il doppio asterisco sono prodotti freschi lavorati e trasformati in loco.

***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**