



MENU' INVERNALE SELF SERVICE 2024-2025



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì	Pasta all'amatriciana 1 Pasta burro e parmigiano 1, 7 Fiori di prosciutto crudo e mozzarella 7 Uova strapazzate 3 Verdura* al vapore Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'arrabbiata 1 Pasta al pesto* 1, 7 Cotolette di pollo 1,5 Fagioli e salsicce 9 Broccoli* ripassati Insalata mista Frutta di stagione	Ravioli ricotta e spinaci 1, 3, 7 Pasta al ragù genovese 1,9 Arrosto di tacchino ai funghi 7 Primo sale 7 Cavolfiore* all'olio Insalata mista Frutta di stagione	Pasta tonno, capperi e olive 1, 4 Pasta al pomodoro e basilico 1, 9 Uova strapazzate 3 Merluzzo gratinato 1,4 Tris di verdure pastellate 1, 6 Insalata mista 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

