



Settimane di riferimento		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
07/09-11/09 e 05/10-09/10	I SETTIMANA	Riso bio all'olio bio e parmigiano 7	Pasta integrale bio al pomodoro bio 1	Pizza margherita 1,7	Insalata di orzo bio con verdure fresche 1	Fusilli bio con crema di zucchine e basilico 1,3,7
		Piselli* bio in umido agli aromi	Frittata bio 3,7	1/2 porzione primo sale 7	Polpettine vegetali*	Bocconcini di spada* alla ligure 4
		Carote Julienne	Tris di verdure al forno (zucchine, carote e fagiolini)	Insalata di stagione	Biete* all'olio EVO bio e limone	Pomodoro in insalata
		Pane 1	Pane integrale 1	Pane 1	Pane 1	Pane 1
		Frutta fresca	Frutta fresca	Gelato* 7	Frutta fresca	Frutta fresca
14/09-18/09 e 12/10-16/10	II SETTIMANA	Cannerozzetti bio al pomodoro bio 1	Mezze penne bio, olio EVO bio e parmigiano 1,7	Risotto bio allo zafferano 7	Lasagne al pesto e formaggio 1,3,7,8	Farfalle bio al pomodoro bio e melanzane 1
		Frittata bio zucchine e porri 3,7	Formaggio	Filetto di platessa* MSC gratinato 1,4		Ceci bio in insalata
		Fagiolini* bio all'olio EVO bio	Zucchine trifolate	Insalata mista con mais	Carote prezzemolate	Pomodori all'origano
		Pane 1	Pane 1	Pane integrale 1	Pane 1	Pane 1
		Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt 7	Frutta fresca	Frutta fresca
21/09-25/09 e 19/10-23/10	III SETTIMANA	Elicoidiali bio agli aromi 1	Penne bio integrali al pesto 1,3,7,8	Mezze penne bio alle olive 1	Sedanini bio al pomodoro bio e basilico 1	Insalata di riso bio con verdure fresche
		Caprese (mozzarella e pomodoro) 7	Pesce al forno*	Uovo sodo 3	Merluzzo* MSC dorato 1,4	Polpette di piselli* bio 1,3,7
			Carote all'olio EVO bio	Insalata mista con carote	Fagiolini* bio all'olio EVO bio	Zucchine al forno
		Pane 1	Pane 1	Pane 1	Pane 1	Pane integrale 1
		Frutta fresca	Frutta fresca	Gelato* 7	Frutta fresca	Frutta fresca
28/09-02/10 e 26/10-30/10	IV SETTIMANA	Pizza margherita 1,7	Farfalle bio ricotta e zafferano 1,7	Fusilli bio integrali al ragù vegetale* 1	Risotto bio al pomodoro bio 7	Ravioli di magro agli aromi 1,3,7,12
		1/2 formaggio caciotta 7	Platessa* MSC al limone 1,4	Hamburger vegetale* 1	Polpette di patate e ceci bio 1,3,7	Frittata bio alle erbe 3,7
		Zucchine gratinate 1	Carote julienne	Insalata di stagione	Spinaci* all'olio EVO bio aromatizzato	Pomodori e mais
		Pane 1	Pane integrale 1	Pane 1	Pane 1	Pane 1
		Frutta fresca	Frutta fresca	Budino 7	Frutta fresca	Frutta fresca

Prodotto biologici nelle percentuali variabili previsti \\\ Pane a contenuto ridotto di sale

Per i piatti contrassegnati con l'asterisco sono stati utilizzati in tutto o in parte ingredienti surgelati
Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato nel menù di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni A) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero B) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate

ALLERGENI : 1= cereali contenenti glutinee derivati ;2 = crostacei e derivati;3=Uova e derivati; 4=Pesce e derivati; 5=Arachidi e derivati; 6= Soia e derivati; 7= Latte e derivati; 8=Frutta a guscio e derivati; 9=Sedano e derivati;10=Senape e derivati; 11=Semi di sesamo e derivati; 12=Solfiti>10mg/ltkg; 13=Lupini e derivati; 14=Molluschie derivati.

* potrebbe contenere prodotto congelato