



MENU' NO CARNE

AUTUNNO/INVERNO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA SETTIMANA	Mezze penne al pomodoro Bocconcini di mozzarella Fagiolini al forno Frutta fresca	Crema di ceci con farro Frittata al naturale Finocchi al forno Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Filetto di pesce impanato Carote julienne in insalata Frutta fresca	Fusilli all'olio Lenticchie Insalata verde Yogurt alla frutta	Risotto con crema di zucca Legumi in umido Cavolfiori all'olio Frutta fresca
SECONDA SETTIMANA	Fusilli al pomodoro Formaggio fresco Carote al forno Frutta fresca	Risotto allo zafferano Hamburger di soia/vegetariano Bietoline all'olio Frutta fresca	Pizza margherita Legumi in umido Insalata verde e carote julienne Frutta fresca	Passato di verdure con orzo/farro Filetto di pesce impanato al forno Patate al forno Yogurt alla frutta	Caserecce al ragù Frittata al formaggio Broccoli al forno Frutta fresca
TERZA SETTIMANA	Mezze penne olio e parmigiano Tonno all'olio d'oliva Insalata verde e rossa Frutta fresca	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta Frittata al naturale Carote al forno Frutta fresca	Crema di zucca con crostini Formaggio Spinaci al forno Frutta fresca	Risotto allo zafferano Filetto di pesce impanato al forno Fagiolini al forno Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Hamburger vegetali Insalata di finocchi Frutta fresca
QUARTA SETTIMANA	Pizza margherita Formaggio Carote al burro Frutta fresca	Gemelli al pomodoro Filetto di pesce impanato al forno Insalata di finocchi Frutta fresca	Risotto ai piselli Frittata con spinaci Fagiolini al forno Frutta fresca	Mezze penne all'olio e parmigiano Polpette di legumi Insalata verde e cavolo rosso Yogurt alla frutta	Passato di verdura Hamburger di soia/vegetariano Spinaci al forno Frutta fresca

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elicor (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elicor, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elicor nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e 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 incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/ltkg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni al personale incaricato della Ditta catering.