



MENU' NO CARNE SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA

AUTUNNO/INVERNO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA SETTIMANA	Mezze penne al pomodoro Legumi Insalata mista Frutta fresca	Crema di verdure con farro Bocconcini di mozzarella Patate al forno Frutta fresca	Pasta burro e salvia Filetto di pesce impanato Carote julienne in insalata Frutta fresca	Fusilli all'amatriciana Frittata al naturale Spinaci all'olio Yogurt alla frutta	Risotto con crema di zucca Legumi in umido Cavolfiori all'olio Frutta fresca
SECONDA SETTIMANA	Fusilli al ragù vegetale Formaggio spalmabile Fagiolini al forno Frutta fresca	Risotto allo zafferano Uovo sodo Insalata verde Frutta fresca	Passato di verdure e legumi Pizza margherita Yogurt alla frutta	Pasta in bianco Filetto di pesce impanato al forno Carote al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata agli spinaci Broccoli al forno Frutta fresca
TERZA SETTIMANA	Mezze penne olio e parmigiano Formaggio Insalata verde e rossa Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata Carote al forno Frutta fresca	Crema di zucca con crostini Crescenza Patate al forno Frutta fresca	Risotto allo zafferano Purè di lenticchie rosse Fagiolini al forno Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Filetto di pesce impanato al forno Insalata di finocchi Yogurt alla frutta
QUARTA SETTIMANA	Pizza margherita Carote e piselli Frutta fresca	Fusilli al pomodoro Filetto di pesce impanato al forno Insalata mista Yogurt alla frutta	Risotto allo zafferano Frittata con spinaci Finocchi al forno Frutta fresca	Passato di verdura con pasta Formaggio Patate al forno Frutta fresca	Mezze penne all'olio e parmigiano Polpettine di legumi Bietoline all'olio 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.