



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

PRIMAVERA/ESTATE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA SETTIMANA	Mezze penne al pesto Insalata caprese (mozzarella , pomodoro e basilico) Frutta fresca	Risotto allo zafferano Frittata con zucchine Carote julienne in insalata/carote cotte Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia HAMBURGER DI SOIA/VEGETARIANO Coste all'olio Frutta fresca	Vellutata di verdure con orzo/farro Filetto di pesce impanato al forno Patate arrosto al forno Yogurt alla frutta	Pizza margherita Legumi in umido Insalata mista Frutta fresca
SECONDA SETTIMANA	Pasta al ragù di verdure HAMBURGER DI SOIA/VEGETARIANO Carote al vapore Yogurt alla frutta	Gnocchi pomodoro e basilico Formaggio Insalata verde Frutta fresca	Mezze penne burro e parmigiano Polpettine di ceci Zucchine trifolate al forno Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Frittata al naturale Insalata di pomodori Frutta fresca	Crema di lenticchie con pasta Pesce impanato Fagiolini all'olio Frutta fresca
TERZA SETTIMANA	Pizza margherita Formaggio Insalata mista Frutta fresca	Vellutata di carote con crostini LEGUMI Patate arrosto al forno Frutta fresca	Risotto pomodoro e basilico Frittata al naturale Carote julienne in insalata Frutta fresca	Pasta all'olio Pesce impanato al forno Insalata di pomodori Frutta fresca	Pasta al pesto Hamburger vegetali Fagiolini all'olio Frutta fresca
QUARTA SETTIMANA	Mezze penne olio e parmigiano FORMAGGIO Carote al burro al forno Frutta fresca	Fusilli al pomodoro Filetto di pesce impanato al forno Insalata di pomodori Frutta fresca	Risotto allo zafferano Bocconcini di mozzarella Fagiolini al forno Yogurt alla frutta	Fusilli alla norma Polpettine di legumi Insalata verde Frutta fresca	Crema di zucchine con orzo/farro Frittata al forno con spinaci Patate arrosto 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 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 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior 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.