

1^ settimana MENU PRIMAVERA ESTATE[illegible]

2^settimana PRIMAVERA ESTATE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo	ORZOTTO VEGETARIANO* 1,6,9	PASTA ALLA CARBONARA 1,3,6,7	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO 1,6,9	RISOTTO AL CURRY 1,6,9	PASTA CON SUGO ALLE VONGOLE* 1,6,9,12,14	POLENTA	TAGLIATELLE AL RAGÙ 1,3,6,7,9,12
	SEMOLINO IN BRODO 1,6,9	LENTICCHIE BRASATE 6,7,12	MINISTRONE DI VERDURE* 1,6,9	CREMA DI CAROTE 1,6,9	CREMA DI PATATE 1,6,9	ZUPPA DI LEGUMI 1,6,9	CREMA DI PISELLI* 1,6,9
	FILETTO DI NASELLO* IMPANATO 1,3,4,6	BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA PIZZAIOLA 1,6,9,12	ARROSTO DI MANZO AL FORNO 9,12	SPEZZATO DI POLLO AL SUGO DI POMODORO 1,6,9	SALMONE* AL PREZZEMOLO 1,4,6	CONIGLIO IN UMIDO 1,6,9,12	LONZA DI MAIALE AGLI AGRUMI 1,6,12
	INSALATA DI UOVA SODE 3,5,6,11	INVOLTINI DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO 7	FLAN DI SPINACI* 1,3,7	SPECK E ASIAGO 7	PIZZA FARCITA* 1,6,7,9,	TORTA SALATA PATATE E ERBETTE 1,3,6,7,9	AFFETTATI E FORMAGGI MISTI 3,7
	SPINACI* TRIFOLATI	FAGIOLINI*	PATATE FORNO	SPINACI*	MELANZANE AL FUNGHETTO 9	CRAUTI 12	PATATE AL FORNO
	CIPOLLINE* AL FORNO 9,12	POMODORI	PISELLI* BRASATI 6,7	CAROTE AL BURRO 7	ZUCCHINE LESSE	PATATE AL FORNO	POMODORI GRATINATI 1,3,6,7
	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	DOLCE DELLA DOMENICA 1,3,5,6,7,8,11,12
Cena	SEMOLINO IN BRODO 1,6,9,	LENTICCHIE BRASATE 6,7,12	CREMA DI VERDURE* 1,6,7,9	CREMA DI CAROTE 1,6,9	CREMA DI PATATE 1,6,9	ZUPPA DI LEGUMI 1,6,9	CREMA DI PISELLI* CON PASTINA 1,6,9
	INSALATA DI UOVA SODE 3,5,6,11	INVOLTINI DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO 7	FLAN DI SPINACI* 1,3,7	SPECK E ASIAGO 7	PIZZA FARCITA* 1,6,9	TORTA SALATA PATATE E ERBETTE* 1,3,6,7,9	AFFETTATI E FORMAGGI MISTI 3,7
	PURE' DI PATATE 1,3,6,7,9	RAPE ROSSE	PURE' DI PATATE 1,3,6,7,9	CAVOLETTI DI BRUXELLES*	FAGIOLINI*	SPINACI*	POMODORI GRATINATI 1,3,6,7
	CAROTE ALL'OLIO	CAPPUCCI SALTATI	FAGIOLINI*6	RAPE ROSSE	CAVOLETTI*	PISELLI*6	PURE' DI PATATE 1,3,6,7,9
	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE
	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA

Note:
"*" Può contenere prodotti decongelati

3^ settimana PRIMAVERA ESTATE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo	RISOTTO ALLA PARMIGIANA 3,7,9	PASTA VEGETARIANA 1,6,7,9	RAVIOLINI* DI RICOTTA E SPINACI CON BURRO E SALVIA 1,3,6,7,9	PASTA AL POMODORO 1,6,9	POLENTA	RISO PISELLI E POMODORO 6,9,12	GNOCCHI CON SUGO DI ARROSTO DI MAIALE 1,3,6,7,9,12
	PANADA CON FORMAGGIO GRANA 1,6,7,9	VELLUTATA DI VERDURA* 6,9	CREMA DI PORRI E PATATE 1,6,9	ZUPPA DI LEGUMI 6,9	CREMA DI CAROTE 1,6,9	MINISTRONE DI VERDURA* 1,6,9	SEMOLINO IN BRODO 1,6,9
	SFORMATO DI PATATE 1,3,6,7	POLLO AL FORNO 9,12	SPEZZATINO DI MANZO ,1,6,9,12	BOCCONCINI DI POLLO AL VINO BIANCO 1,6,9,12	BACCALA** ALLA VICENTINA 1,4,6,7,9,12	LONZA AL FORNO 1,6,9,12	ROLLE' DI TACCHINO 1,6,9,12
	SOGLIOLA* ALLA MUGNAIA 1,4,6,9	MOUSSE DI FORMAGGI 3,7	INVOLTINI DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO 7	PIZZA MARGHERITA *1,6,7,9	GORGONZOLA E SPECK 7	INSALATA DI UOVA SODE 3,5,6,11	LONZA TONNATA 1,3,4,5,6,11,12
	SPINACI* ALL'OLIO	PATATE AL FORNO	CAROTE AL CURRY	SPINACI*	CRAUTI 12	POMODORI	PATATE AL FORNO
	FAGIOLINI*6	PISELLI* BRASATI 6,7	CAVOLETTI DI BRUXELLES*	POMODORI	CAVOLFIORI GRATINATI 1,3,6,7	ZUCCHINE	CIPOLLINE*
	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	DOLCE DELLA DOMENICA 1,3,5,6,7,8,11,12
Cena	PANADA CON FORMAGGIO GRANA 1,6,7,9	VELLUTATA DI VERDURA CON PASTINA 1,6,9	CREMA DI PORRI E PATATE 1,6,9	ZUPPA DI LEGUMI 6,9	CREMA DI CAROTE 1,6,9	MINISTRONE DI VERDURA* CON PASTINA 1,6,9	SEMOLINO IN BRODO 1,6,9
	SFORMATO DI PATATE 1,3,6,7	MOUSSE DI FORMAGGI 3,7	INVOLTINI DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO 7	PIZZA MARGHERITA *1,6,7,9	GORGONZOLA E SPECK 7	INSALATA DI UOVA SODE 3,5,6,11	LONZA TONNATA 1,3,4,5,6,11,12
	CAROTE ALL'OLIO	PURE' DI PATATE 1,3,6,7,9	FAGIOLINI*6	CAROTE	PATATE	RAPE ROSSE	PURE' DI PATATE 1,3,6,7,9
	CIPOLLINE* AL VAPORE	RAPE ROSSE	PISELLI* IN UMIDO 6,9	CIPOLLINE*	FAGIOLINI*6	SPINACI	CAVOLETTI DI BRUXELLES*
	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE
	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA

Note:
**" Può contenere prodotti congelati

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.

4^ settimana PRIMAVERA ESTATE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo	RISOTTO ALLA PESCATORA* 2,4,9,12,14	PASTA CON SPECK E POMODORO 1,6,9	PASTA E FAGIOLI 1,6,9	ORZETTO CON PANCETTA 1,6,9	GNOCCHI AL POMODORO 1,6,9	RISOTTO ALLE ZUCCHINE 3,7,9	LASAGNE* AL RAGU' DI CARNE 1,3,6,7,9,12
	CREMA DI CAROTE 1,6,9	PASSATO DI VERDURA* 6,9	SEMOLINO IN BRODO 1,6,9	BRO' BRUSA' 1,6,7,9	MINESTRONE DI VERDURE* 1,6,9	CREMA DI PATATE 1,6,9	CREMA DI ZUCCHINE 1,6,9
	SALMONE* AL FORNO 1,4,6	POLPETTINE AL POMODORO 1,3,6,7,9,12	BOCCONCINI DI TACCHINO AL VINO BIANCO 1,6,12	HAMBURGER DI MAIALE CON PROSCIUTTO* 1,3,6	NASELLO* AL FORNO 1,4,6,9,12	POLLO AL FORNO 9,12	MANZO AL FORNO 9,12
	FRITTATA VEGETARIANA 1,3,6,7	PORCHETTA TIEPIDA	FORMAGGI MISTI 3,7	PIZZA MARGHERITA* 1,6,7,9	UOVA STRAPAZZATE 3,7	SPECK E GORGONZOLA 7	BASTONCINI* PESCE 1,3,4,5,6,11
	FAGIOLINI ALL'OLIO*	PATATE AL FORNO	CAVOLETTI DI BRUXELLES*	POMODORI	PATATE AL FORNO	CAROTE	PATATE AL FORNO
	SPINACI*	PISELLI* BRASATI 6,7	CAROTE	SPINACI*	FINOCCHI	POMODORI GRATINATI 1,3,6,7	CAPPUCCIO BRASATO 7
	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	DOLCE DELLA DOMENICA 1,3,5,6,7,8,11,12
Cena	CREMA DI CAROTE E PASTINA 1,6,9	PASSATO DI VERDURA CON PASTINA 1, 6,9	SEMOLINO IN BRODO 1,6,9	BRO' BRUSA' 1,6,7,9	MINESTRINONE DI VERDURA* CON PASTINA 1,6,9	CREMA DI PATATE CON PASTINA 1,6,9	CREMA DI ZUCCHINE CON PASTINA 1,6,9
	FRITTATA VEGETARIANA 1,3,6,7	PORCHETTA TIEPIDA	FORMAGGI MISTI 3,7	PIZZA MARGHERITA* 1,6,7,9	UOVA STRAPAZZATE 3,7	SPECK E GORGONZOLA 7	BASTONCINI* PESCE 1,3,4,5,6,11
	RAPE ROSSE	CAROTE	PATATE LESSE	RAPE ROSSE	CAROTE AL BURRO 7	PISELLI* 6	PURE' DI PATATE 1,3,6,7,9
	PURE' DI PATATE 1,3,6,7,9	CIPOLLINE*	CARCIOFI*	CAPPUCCIO	PURE' DI PATATE 1,3,6,7,9	SPINACI*	CARCIOFI*
	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE
	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA

Note:
"*)" Può contenere prodotti decongelati

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.Soja 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.

[illegible]