

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

LUNEDÌ	Gr CO2 per porz.	Kcal	MARTEDÌ	Gr CO2 per porz.	Kcal	MERCOLEDÌ	Gr CO2 per porz.	Kcal	GIOVEDÌ	Gr CO2 per porz.	Kcal	VENERDÌ	Gr CO2 per porz.	Kcal
PRIMI														
N 6-12 Crema di riso	34	58	N 6-12 Semolino 1	46	143	N 6-12 Crema di cereali	34	58	N 6-12 Crema di riso	34	58	N 6-12 Crema di cereali	34	58
SECONDI														
6-12Parmigiano Reggiano Dop 7	182	75	6-12-Uova 3	82	93	6-12-Pollo frullato	112	58	6-12-Ceci frullati	30	62	6-12-Pesce frullato 4	245	70
CONTORNI														
6-12-Verdura frullata	19	7	6-12-Verdura frullata	19	7	6-12-Verdura frullata	19	7	6-12-Verdura frullata	19	7	6-12-Verdura frullata	19	7
FRUTTA														
6-12-Frullato di frutta	54	44	6-12-Frullato di frutta	54	44	6-12-Frullato di frutta	54	44	6-12-Frullato di frutta	54	44	6-12-Frullato di frutta	54	44
MERENDA														
6-12-Frullato di frutta	54	44	N 6-12 Yogurt bianco 7	310	43	6-12-Frullato di frutta	54	44	N 6-12 Yogurt bianco 7	310	43	6-12-Frullato di frutta	54	44



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 Elioer (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elioer, 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 Elioer nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Anzachi 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.Andiride solforosa e Solfiti > 10mg/lkg; 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.



IGP



DOP



100% BIO



PROVENIENTI DA AZIENDE AGRICOLE
SITUATE IN PRVINCIA DI MILANO
(Cassano d'Adda, Cascina Castellazzo a
Basiano, Bettola di Pozzo d'Adda)
BERGAMO, MANTOVA, PAVIA, CREMONA
E MONZA BRIANZA.

	GIORNATA DEL PIATTO UNICO
	GIORNATA AMICA DEL PIANETA
	GIORNATA CON PIATTO DELLA TRADIZIONE ITALIANA
	GIORNATA DELLA FRUTTA
	GIORNATA DELL'INTEGRALE
	GIORNATA PIATTO DAL MONDO

