



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 Crema di cereali	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
SECONDI														
6-12Parmigiano Reggiano Dop 7 	182	75	 6-12-Uova 3 	82	93	6-12-Pesce frullato 4	245	70	6-12- Tacchino frullato	146	94	9-12-Piselli frullati	35	168
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 contaminazioni 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.Anchidi e derivati; 6.Soi 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/kg; 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.



GIORNATA DEL PIATTO
UNICO



GIORNATA AMICA DEL
PIANETA



GIORNATA CON PIATTO
DELLA TRADIZIONE ITALIANA



GIORNATA DELLA FRUTTA



GIORNATA DELL'INTEGRALE



GIORNATA PIATTO DAL
MONDO



IGP



DOP



100% BIO



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