



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
12-36-Ditalini integrali al pesto 1	100	268	12-36-Passato di verdure con orzo 1, 9	185	225	12-36-Riso* con ragù di lenticchie 9	186	227	12-36- Ditalini integrali alle zucchini 1	96	179	12-36- Risotto* allo zafferano	109	136
12-36-Robiola 7	116	62	12-36-Tocchetti di tacchino	146	94				12-36-Frittata* al formaggio 3	82	93	12-36 Parmigiano Reggiano Dop 7	91	37
12-36-Fagiolini al vapore	111	56	N 12-36- erbette	7	10	12-36-Carote al vapore	30	65	12-36-Pomodori	28	42	12-36-Insalata verde	50	48
12-36-Frutta mista	93	52	12-36-Frutta mista	93	52	12-36-Frutta mista*	93	52	12-36-Frutta mista	93	52	12-36-Frutta mista	93	52
12-36-Pane 1	26	83	12-36-Pane integrale 1	30	80	12-36-Pane 1	26	83	12-36-Pane integrale 1	30	80	12-36-Pane 1	26	83
MERENDA														
12-36-Mousse di frurra con cracckers 1	398	107	12-36-Pane e marmellata senza zucchero 1	22	76	12-36-Frutta mista	93	52	12-36-Bruschetta della cuoca 1	44	116	12-36 Yogurt bianco*+ frutta fresca 7	1829	2605



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 contaminazione sito-processo Elixir (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elixir, 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 Elixir 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 Solfitti > 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.



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.



IGP



DOP



100% BIO



GIORNATA DEL PIATTO UNICO



GIORNATA AMICA DEL PIANETA



GIORNATA CON PIATTO DELLA
TRADIZIONE ITALIANA



GIORNATA DELLA FRUTTA



GIORNATA DELL'INTEGRALE



GIORNATA PIATTO DAL MONDO

