



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 Crema di verdure fresche con farro 1, 9	168	181	12-36 Riso* al pomodoro 1	143	188	12-36- Ditalini integrali alle zucchine 1	96	179	12-36 Riso* all'olio Evo	126	178	12-36-Gnocchetti sardi al pesto 1	64	190
12-36 Parmigiano Reggiano Dop	91	37	12-36 Bocconcini di pollo* dorati 1, 7	126	93	12-36 Filetto di platessa al forno 1, 4, 7	251	84	12-36 Crocchetta di ceci 1, 7	27	56	12-36 - Filetto di merluzzo gratinato 1, 4, 7	139	90
12-36-Pomodori	28	42	12-36-Fagiolini al vapore	111	56	12-36-Carote al vapore	30	65	12-36-Insalata verde	50	48	N 12-36- erbetto	7	10
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 frutta con crackers 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	N 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 contamination sito-processo Elio (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elio, 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 Elio 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.Andiride solforosa e Solfati > 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 a
Basiglio, 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

