



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-Passato di verdure fresche con orzo 1, 9	169	184	12-36 Gnocchetti sardi al pomodoro 1	111	194	12-36 Risotto* alla parmigiana 3, 7	175	191	12-36 Ditalini al ragù di manzo* 1, 9	867	247	12-36 Cous cous con merluzzo al pomodoro 1,	191	203
N 12-36 Ricotta* 7	86	41	12-36-Frittata al forno * 3	82	93	12-36 Polpette di fagioli 1, 7	26	59						
CONTORNI														
N 12-36- erbetto	7	10	12-36 Zucchine* al forno	80	52	12-36-Pomodori	28	42	12-36-Carote al vapore	30	65	12-36-Fagiolini al vapore	111	56
FRUTTA														
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
PANE														
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 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.Uovo e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Anchidi e derivati; 6.Soiu e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sesamo e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Andiride 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.



GIORNATA DEL PIATTO UNICO



GIORNATA AMICA DEL PIANETA



GIORNATA CON PIATTO DELLA TRADIZIONE ITALIANA



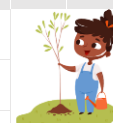
GIORNATA DELLA FRUTTA



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