



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			PRIMI			PRIMI			PRIMI			PRIMI		
12-36 Risotto* allo zafferano	127	181	12-36 Gnocchetti sardi al pesto 1	64	190	12-36 Risotto* alle zucchine	158	182	12-36 Crema di verdure fresche con farro 1, 9	168	181	12-36 Ditalini integrali al pomodoro 1	143	188
SECONDI			SECONDI			SECONDI			SECONDI			SECONDI		
12-36 Parmigiano Reggiano Dop	91	37	12-36 Frittata* al forno 3	82	93	12-36 Filetto di platessa al forno 1, 4, 7	251	84	12-36 Bocconcini di tacchino al limone	147	95	12-36 Purè di piselli	34	167
CONTORNI			CONTORNI			CONTORNI			CONTORNI			CONTORNI		
12-36-Pomodori*	28	42	12-36 Fagiolini al vapore	111	56	12-36 Carote da sgranocchiare	24	55	12-36 Purè di patate 7	60	103	12-36 Insalata* e mela	52	52
FRUTTA			FRUTTA			FRUTTA			FRUTTA			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			PANE			PANE			PANE			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			MERENDA			MERENDA			MERENDA			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.Lieviti e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi 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.Andrile 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.



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 a
Basiano, Bettola di Pozzo d'Adda)
BERGAMO, MANTOVA, PAVIA,
CREMONA E MONZA BRIANZA.