

    														
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														
I-Ravioli di magro con olio e salvia 1, 3, 7	250	293	I Mezze penne al pomodoro 1, 3, 7	214	285	I Risotto primavera 3, 7	237	275	I Pasta con lenticchie 1, 3, 7	144	318	I-Fusilli integrali agli Aromi 1, 7	127	264
P-Ravioli/tortelloni di Magro Olio e Salvia 1, 3, 7	276	361	P-Spaghetti al pomodoro 1, 3, 7	288	350	P- Risotto primavera 3, 7	240	282	P Pasta con lenticchie 1, 3, 7	182	424	P-Fusilli integrali agli Aromi 1, 7	155	318
S-Ravioli/tortelloni di Magro Olio e Salvia 1, 3, 7	373	488	S Spaghetti al pomodoro 1, 3, 7	351	428	S Risotto primavera 3, 7	393	452	S Pasta con lenticchie 1, 3, 7	210	497	S-Fusilli integrali agli Aromi 1, 7	203	408
SECONDI														
I-Bocconcino di Provolone Dop 7	169	52	I-Uova strapazzate 3, 7	198	120	I-Hamburger di pollo della cuoca 3	207	110	I-Polpette/crocchette di patate della cuoca 1, 3, 7	135	177	I Platessa dorata 1, 4, 7	551	117
P-Bocconcino di Provolone Dop 7	226	69	P-Uova strapazzate 3, 7	214	124	P-Hamburger di pollo della cuoca 3	234	141	P-Polpette/crocchette di patate della cuoca 1, 3, 7	154	207	P Platessa dorata 1, 4, 7	590	124
S-Bocconcino di Provolone Dop 7	282	87	S-Uova strapazzate 3, 7	280	156	S-Hamburger di pollo della cuoca 3	333	182	S-Polpette/crocchette di patate della cuoca 1, 3, 7	183	241	S Platessa dorata 1, 4, 7	859	167
CONTORNI														
I -Insalata mista con olive 9, 12	35	48	I-Carote julienne	34	71	I- Zucchine gratinate 1, 7	168	93	I-Insalata verde	34	47	I-Fagiolini al vapore	173	64
P-Insalata mista con olive 9, 12	58	93	P-Carote julienne	56	123	P- Zucchine gratinate 1, 7	250	153	P-Insalata verde	43	56	P-Fagiolini al vapore	268	118
S-Insalata mista con olive 9, 12	65	95	S-Carote julienne	66	139	S- Zucchine gratinate 1, 7	322	172	S-Insalata verde	48	57	S-Fagiolini al vapore	268	118
FRUTTA														
A-Frutta mista	174	98	A-Frutta mista	174	98	A-Frutta mista	174	98	A-Frutta mista	174	98	A-Frutta mista	174	98
PANE														
A-Pane 1	70	221	A-Pane integrale 1	79	214	A-Pane 1	70	221	A-Pane integrale 1	79	214	A-Pane 1	70	221



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 (caso da contaminazione insita nel processo produttivo di Elixir, in quanto alimenti prodotti in laboratorio 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.Soya 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.Andriveda solforosa e Solfini > 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.