

  MENÙ PRIMAVERA  														
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-Farfalle alla crema di zafferano 1, 3, 7	143	306	I Pastina in brodo vegetale 1, 3, 7, 9	102	166	P-Pizza Margherita 1, 7	356	299	I-Lasagne alla bolognese 1, 3, 7, 9	1465	324	I Tris di cereali al pomodoro 1, 7, 9	310	267
P Farfalle alla crema di zafferano 1, 3, 7	163	360	P Pastina in brodo vegetale 1, 3, 7, 9	119	194	P-Pizza Margherita 1, 7	494	401	P-Lasagne alla bolognese 1, 3, 7, 9	1933	557	P Tris di cereali al pomodoro 1, 7, 9	413	346
S Farfalle alla crema di zafferano 1, 3, 7	190	439	S Pastina in brodo vegetale 1, 3, 7, 9	153	229	S-Pizza Margherita 1, 7	664	470	S-Lasagne alla bolognese 1, 3, 7, 9	2172	614	S Tris di cereali al pomodoro 1, 7, 9	492	403
SECONDI														
I-Uova strapazzate 3, 7	205	138	I-Polpette/crocchette di merluzzo della cuoca 1, 3, 4, 7	347	188							I-Crocchetta di legumi 3	70	127
P Uova strapazzate 3, 7	231	175	P-Polpette/crocchette di merluzzo della cuoca 1, 3, 4, 7	396	226							P-Crocchetta di legumi 3	94	169
S Uova strapazzate 3, 7	344	247	S-Polpette/crocchette di merluzzo della cuoca 1, 3, 4, 7	448	270							S-Crocchetta di legumi 3	121	213
CONTORNI														
I-Bieta all'olio	27	58	I-Insalata di pomodori	62	78	I-Carote julienne	34	71	I-Fagiolini al vapore	173	64	I-Insalata verde	34	47
P-Bieta all'olio	35	74	P-Insalata di pomodori	71	82	P-Carote julienne	56	123	P-Fagiolini al vapore	268	118	P-Insalata verde	43	56
S-Bieta all'olio	38	79	S-Insalata di pomodori	80	86	S-Carote julienne	66	139	S-Fagiolini al vapore	268	118	S-Insalata verde	48	57
FRUTTA														
A-Frutta mista	174	98	A-Frutta mista	174	98	Dolcetto eco-solidale 1,3,7	310	108	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 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.Uova 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.Amidile solforosa e Solfiti > 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.