



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Risotto allo zafferano 3,7 Asiago 7 Broccoli* Pane 1 Frutta fresca - M	Maccheroncini al pesto* artigianale 1 Uova strapazzate 3,7 Carote julienne Pane 1 Frutta fresca - M	Pasta al pomodoro 1 Pasta e lenticchie solo per l'infanzia 1 Lenticchie in umido Tris di verdure* Pane 1 Yogurt alla frutta 7 - M	Crema di zucca con farro 1 Bocconcini di tacchino all'arancia 1 Patate al forno* Pane 1 Frutta fresca - M	Ravioli di ricotta e spinaci all'olio evo e grana 1,3,6,7,8 Filetto di merluzzo* impanato 1,2, 4 Insalata mista Pane 1 Frutta fresca - M
2a settimana	Pasta all'ortolana 1 Frittata 3,7 Carote cotte* Pane 1 Mousse di frutta solo per infanzia M - crackers M 1,8	Passato di verdure* con orzo 1 Hamburger di manzo 3 Patate al forno* Pane 1 Frutta fresca - M	Riso in bianco Sogliola* gratinata 1,2,4 Spinaci* Pane 1 Frutta fresca - M	PIATTO UNICO Lattuga e mais* Pizza Margherita 1, 7 Crackers 1, 8 Frutta fresca - M	Pasta al ragu' di legumi 1 1/2 p. di formaggio (primo sale o provola dolce) 7 Tris di verdure* Pane 1 Frutta fresca - M
3a settimana	Pasta int' al pomodoro 1,6 Rotolo di frittata con formaggio 3,7 Lattuga e olive nere 12 Pane 1 Frutta fresca - M	PIATTO UNICO Lasagne alla bolognese 1,3,7 Carote julienne Pane 1 Frutta fresca - M	Pastina in brodo vegetale fresco 1 Bocconcini di tacchino al forno 1, 3 Pure' di patate 7 Pane 1 Yogurt alla frutta 7 M	Risotto alla zucca 3,7 Piselli stufati Cavolfiori al forno* Pane 1 Frutta fresca M	Farfalle alla mediterranea 1, 12 Filetto di merluzzo al forno* 1,4 Fagiolini saltati* Pane 1 Frutta fresca - M
4a settimana	Pasta all'olio 1 Uova strapazzate 3,7 Tris di verdure* Pane 1 Mousse di frutta solo per l'infanzia M Crackers - M 1,8	Maccheroni al pesto di broccoletti* 1,3,7 Lenticchie in umido Carote al vapore* Pane 1 Frutta fresca - M	Inf: Pasta corta al pomodoro 1 Prim: Tagliatelle al pomodoro 1,3 Sogliola impanata* 1,3,4 Insalata verde e cavolo cappuccio Pane 1 Frutta fresca -M	Vellutata di verdura con riso Bocconcini di pollo al forno 1, 3 Patate al forno* Pane 1 Torta per il complimese 1,3,7-M	Risotto alla parmigiana 3,7 Provolone dolce 7 Finocchi gratinati 1, 7 Pane 1 Frutta fresca - M

Legenda: *Alimenti surgelati all'origine - M= MERENDA del mattino (frutta in base alla stagionalità)

NOTE: QUALITA' MERCEOLOGICA DERRATE E GRAMMATURE saranno quelle previste dal capitolato d'appalto. La stesura del menù segue le linee guida dell' ATS Milano-Citta Metropolitana - Edizione 2016, al crudo e al netto degli scarti di lavorazione, del liquido di governo, del ghiaccio di glassatura (per i prodotti ittici). Il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale. Per le preparazioni si utilizza esclusivamente, olio evo, sale iodato e brodi a base di verdure fresche.

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 e nel ricettario presente in struttura). Inoltre, possono contenere allergeni A) 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 B) 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.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.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/ltkg; 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 referente aziendale della presente Società.

Dott.ssa Melania Tempo

Biologa nutrizionista

