

**MENU AZIENDALE DAL 4 OTTOBRE****AL 8 OTTOBRE 2021**

\* = PRODOTTO SURGELATO/CONGELATO O CHE PUO' CONTENERE ALIMENTI SURGELATI/CONGELATI

DATA	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI
LUNEDI 04-ott	Menu A A = TORTIGLIONI ALLA MAREMMANA	I = INVOLTINI POLLO AL FORNO	R = BROCCOLI*
	menu B B = PASTA E FAGIOLI	L = FETTINA ALLA PIASTRA	Q = ZUCCHINE AL FORNO
	menu vegetariano F = TORTIGLIONI AL POMODORO	O = CARCIOFI AL PREZZEMOLO	R = INSALATA VERDE
MARTEDI 05-ott	Menu A A = FUSILLI AL FRESCO MANGIARE	H = ARROSTO DI TACCHINO	Q = POMODORI GRATINATI
	menu B F = RISO AL POMODORO	I = PLATESSA FRITTA	R = PISELLI BRASATI
	menu vegetariano B = CROSTINI AI FUNGHI	O = FAGIOLI ALL'UCCELLETO	V = INSALATA MISTA
MERCOLEDI 06-ott	Menu A A = PENNE ALLA PUTTANESCA	H = SPIEDINI DI CARNE AL FORNO	Q = SPINACI SALTATI
	menu B F = PENNE AL POMODORO	L = TACCHINO ALLA SALVIA	R = FAGIOLINI LESSI
	menu vegetariano D = PASTA FREDDA INTEGRALE PESTO, PATATE E OLIVE	I = ROTOLO DI FRITTATA AL FORMAGGIO	V = INSALATA VERDE
GIOVEDI 07-ott	Menu A A = FARFALLE MELANZANE E PECORINO	H = SPEZZATINO AL PEPE VERDE	Q = PATATE ARROSTO
	menu B B = TRANCIO DI PIZZA CAPRICCIOSA	I = CORDON BLEU*	R = CIPOLLINE* AL FORNO
	menu vegetariano A = PASTA INTEGRALE AL POMODORO	O = RADICCHIO E NOCI	Q = PATATE ARROSTO
VENERDI 08-ott	Menu A F = RISO AL POMODORO	H = BACCALA LESSO*CON CECI	Q = CAROTE PREZZEMOLATE
	menu B A = SPAGHETTI ALLE ZUCCHINE	I = POLPETTONE	V = INSALATA VERDE
	menu vegetariano D = CREMA DI PISELLI	O = MELANZANE GRIGLIATE	R = FAGIOLI LESSI

SI INFORMANO I CONSUMATORI CHE I PASTI PRODOTTI POSSONO CONTENERE, COME INGREDIENTE O IN TRACCE, UNO O PIU' ALLERGENI (CEREALI CONTENENTE GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE ARACHIDI, SOIA, LATTE INCLUSO LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI)

**C.P.P. VINCI TEL 0571/508402/508437/501454 FAX 0571/501003 MAIL [cp.vinci@cirfood.com](mailto:cp.vinci@cirfood.com)**