

MENU INVERNO 2025/2026 SELF SERVICE MONTEDOMINI
Settimana: 1

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Pasta prosciutto e piselli	Risotto alla milanese	Pasta alla boscaiola	Pasta strascicata	Pasta allo scoglio
Zuppa mista di cereali	Pasta alla marinara	Ribollita	Gnocchi di patate rosé	Crema di porri e patate
Pasta/Riso in bianco	Pasta/Riso in bianco	Pasta/Riso in bianco	Pasta/Riso in bianco	Pasta/Riso in bianco
Pasta/Riso al pomodoro	Pasta/Riso al pomodoro	Pasta/Riso al pomodoro	Pasta/Riso al pomodoro	Pasta/Riso al pomodoro
Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto	Secondo piatto
Fesa di tacchino arrosto	Medaglione al forno	Spezzatino di maiale al rosmarino	Scaloppina di tacchino al limone	Pollo alla salvia
Merluzzo alla livornese	Sformato di tonno e patate	Pizza	Tortino di patate e prosciutto	Crochette di pesce
Piatto freddo	Piatto freddo	Piatto freddo	Piatto freddo	Piatto freddo
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Bietola saltata	Cavolfiore all'olio	Finocchi gratinati	Spinaci all'olio	Carciofi trifolati
Patate fritte	Patate fritte	Patate fritte	Patate fritte	Patate fritte
Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista
Frutta Dessert	Frutta Dessert	Frutta Dessert	Frutta Dessert	Frutta Dessert
Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt
Budino	Budino	Budino	Budino	Budino
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/figli/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

Si invitano i consumatori allergici a 1 o più degli allergeni sopra riportati a comunicarlo al nostro personale al momento della prenotazione.