

MENU INVERNO 2025/2026 SELF SERVICE MONTEDOMINI
Settimana: 2

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Pasta alle melanzane	Pasta amatriciana	Pasta mare e monti	Pasta ai funghi	Pasta ortolana
Pappa al pomodoro	Zuppa di verdure	Risotto con la verza	Polenta burro e parmigiano	Crema di legumi con farro
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
Pollo arrosto	Arrosto di tacchino al latte	Polpettone alle verdure	Arista agli aromi	Coscio di pollo arrosto
Omelette	Verdesca olio e limone	Pizza	Frittata al formaggio	Melanzane alla parmigiana
Piatto freddo	Piatto freddo	Piatto freddo	Piatto freddo	Piatto freddo
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Bietola saltata	Ceci all'olio	Finocchi all'olio	Cipolline agrodolce	Carciofi all'olio
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.