

MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2025_2026 - PRIMA SETTIMANA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMI	Pasta alla campagnola	Risotto allo zafferano	Ravioli al burro e salvia	Pasta pomodoro e rucola	Pasta al salmone
	Zuppa mediterranea	Pasta con le zucchine	Cous cous con verdure e ceci	Insalata di pasta	Crema di carote e patate
SECONDI	Bocc.tacchino alle verdure	Pollo alla birra	Scaloppina suino alla livornese	Merluzzo al forno	Fesa di tacchino arrosto
	Torta salata	Trancio di pizza	Prosciutto di Praga ai ferri	Frittata pomodoro e basilico	Platessa alla pizzaiola
	Pr cotto/stracchino	Mortadella/ricotta	Salame/spalmabile	Pr crudo/stracchino	Mortadella/ricotta
CONTORNI	Patate arrosto	Zucchine al basilico	Carote trifolate	Gratin di verdure estive	Zucchine all'olio
	Carote lesse	Patate alla contadina	Fagiolini al vapore	Bietola saltata	Tris di verdure al vapore

Alternative fisse sempre disponibili

Primi	Secondi
Pasta/riso al pomodoro	Salumi/formaggi
Pasta all'olio	Legumi all'olio / burger/polpette di legumi (fagioli/ceci)
Passato di verdure	
Contorni	Sformato/Tortino
Insalata	Frutta/dessert
Purè/Patate lesse	Frutta fresca
	Polpa di frutta
	Budino/yogurt

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO, TRACCE DI UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.):Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova , Pesce, Arachidi, Soia, Latte, incluso lattosio, Frutta a guscio (noci, pistacchi, ecc), Sedano, Senape , Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), Lupini, Molluschi e tutti i derivati dei prodotti sopra citati.

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