

MENU INVERNO 2026/2027 SELF SERVICE MONTEDOMINI

Settimana: 3				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Pasta ai broccoli	Pasta alla puttanesca	Gnocchi di patate ai formaggi	Pasta al ragù	Ribollita
Crema di verdure con crostini	Risotto ai formaggi	Pasta alla boscaiola	Risotto ai porri	Pasta alla marinara
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
Cosce di pollo al limone	Scaloppina di suino al vino bianco	Polpettine di manzo	Spezzatino di tacchino	Medaglione ai ferri
Salsiccia arrosto	Cotoletta di pesce	Alette di pollo alla paprika	Crocchette di pesce	Trippa alla fiorentina
Frittata al formaggio	Pizza	Tortino al prosciutto	Pizza	Torta di zucchine e stracchino
Piatto freddo	Piatto freddo	Piatto freddo	Piatto freddo	Piatto freddo
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Bietola saltata	Finocchi all'olio	Patate al prezzemolo	Spinaci all'olio	Patate in umido
Cipolline in agrodolce	Carote prezzemolate	Bietola saltata	Fagioli all'olio	Finocchi gratinati
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.