

MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2025_2026 - QUARTA SETTIMANA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMI	Pasta alla gricia	Risotto agli asparagi	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta alle melanzane	Pasta al tonno
	Passato di verdure	Riso freddo con gamberetti e verdure crude	Crema di piselli	Cous cous con verdure	Minestrone
SECONDI	Arista al forno	Polpettone con verdure	Tagliata di tacchino agli aromi	Pollo arrosto	Merluzzo alla mediterranea
	Tortino di verdura e ricotta	Peperoni mediterranei	Trancio di pizza	Torta di verdure	Omelette al formaggio
	Pr cotto/stracchino	Mortadella/ricotta	Salame/spalmabile	Pr crudo/stracchino	Mortadella/ricotta
CONTORNI	Patate e zucchine in padella	Spinaci saltati	Carote alla parmigiana	Bietola saltata	Fagiolini al pomodoro
	Bietola	Fagiolini al vapore	Melanzane grigliate	Zucchine lesse	Cipolline al forno

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.