

MENU INVERNO 2026/2027 SELF SERVICE MONTEDOMINI

Settimana: 4				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
Pasta all'arrabbiata	Pasta al ragù	Pasta aglio e olio	Pappa al pomodoro	Pasta al tonno
Zuppa di cipolle	Risotto al radicchio	Pasta e lenticchie	Pasta ai broccoli e salsiccia	Minestra 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
Spezzatino di tacchino con olive	Pollo al curry	Arista al forno	Bollito misto	Bocconcini di tacchino impanati
Bocconcini di pesce panati	Hamburger di manzo con formaggio	Sformato di tonno e patate	Verdesca dorata	Frittata con pancetta
Crostata di zucchine e stracchino	Pizza	Burger vegetale	Pizza	Erbazzone
Piatto freddo	Piatto freddo	Piatto freddo	Piatto freddo	Piatto freddo
Contorno	Contorno	Contorno	Contorno	Contorno
Bietola saltata	Fagioli alla salvia	Broccoli all'olio	Spinaci all'olio	Patate in umido
Patate prezzemolate	Carciofi all'olio	Finocchi al vapore	Verza stufata	Fagioli 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.