



MENU DAL 2 AL 6 MARZO
QUINTA SETTIMANA INVERNO

LUNEDI
BANANA
LA MATTINA

INSALATA DI CAROTE
POLENTA SEMINTEGRAL
LENTICCHIE IN UMIDO 9.
CLEMENTINA

MARTEDI

INSALATA VERDE(FORMENTINO)
PICCATA DI TACCHINO 9 (IT)
PASTA 1.
FINOCCHI AL VAPORE
ANANAS

MERCOLEDI SEZIONE ORARIO PROLUNGATO

INSALATA MIMOSA 3 (3)
GNOCCHI DI ZUCCA 1.
FRUTTA DI STAGIONE

GIOVEDI

PASSATO DI VERDURE
PIZZA SEMINTEGRAL 1.7.
INSALATA VERDE (LOLLO)
GELATO AL CIOCCOLATO 3.7.8

VENERDI

INSALATA MISTA (BATAVIA, E
BARBABIETOLE)
RAGU DI PESCE BIANCO (MERLUZZO,
SALMONE) 4.9 (N)
COUS COUS 1
CAROTE AL VAPORE
MACEDONIA

Elenco numerico allergeni presenti:

1.Cereali-glutine. 2. Crostacei. 3. Uova. 4.Pesce 5. Arachidi 6.Soia. 7.Latte-lattosio. 8.Frutta a guscio.
9.Sedano. 10.Senape 11. Sesamo. 12.Anidride solforosa, solfiti. 13.Lupini. 14.Molluschi

Provenienza:

Manzo, vitello :Svizzera, pollame :Svizzera, Italia
Passera :Paesi Bassi, Merluzzo: Islanda, Salmone: Norvegia, Uova: Svizzera
Pane : Svizzera (Philippona)

I menu potrebbero subire delle variazioni

Per ulteriori informazioni in merito agli allergeni, chiedere al personale di mescita pasti o rivolgersi al numero telefonico: 0917563394