



## MENU DAL 15 AL 19 SETTEMBRE

LUNEDI	INSALATA VERDE E MOZZARELLINE 7. RISOTTO ALLE ZUCCHINE E BASILICO 3.7. MACEDONIA
MARTEDI	STRACCETTI DI TACCHINO 9.(IT) BULGUR 1. SPINACI PRUGNE SETTEMBRINE
MERCOLEDI	INSALATA VERDE E TONNO 4 (TH) PASTA INTEGRALE AL POMODORO 1. PERA
GIOVEDI	CREMA DI VERDURE FRITTATA AL FORMAGGIO 3. INSALATA DI BARBABIETOLE COTTE MELA
VENERDI	SALMONE AL FORNO 4 (N) PATATE ROSOLATE FAGIOLINI CAKE SEMINTEGRALE ALLA VANIGLIA 1.3.7.

**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**