



MENU DAL 10 AL 14 NOVEMBRE
TERZA SETTIMANA AUTUNNO

LUNEDI

INSALATA MISTA (LOLLO E MAIS)
RISOTTO ALLA ZUCCA 3.7.
BUDINO ALLA VANIGLIA 3.7.

MARTEDI

BASTONCINI DI VERDURE
STRACETTI DI VITELLO 9.(CH)
COUS COUS 1.
PISELLI
PERA

MERCOLEDI SEZIONE ORARIO PROLUNGATO

INSALATA VERDE E TONNO 4 (TH)
PASTA INTEGRALE AL POMODORO 1.
FRUTTA DI STAGIONE

GIOVEDI

*BANANA
AL MATTINO*

VELLUTATA DI PATATE E PORRI
INVOLTINI DI SFOGLIA ALLA PIZZAIOLA 1.
SPINACI
MELA

VENERDI

INSALATA MISTA(BATAVIA E QUINOA)
SALMONE AL FORNO 4(N)
FAGIOLINI
CAKE SEMINTEGRAL AL LIMONE 1.3.7.

Elenco numerico allergeni presenti:

1.Cereali-glutine. 2. Crostacei. 3. Uova. 4.Pesce 5. Arachidi 6.Soja. 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