



MENU DAL 22 AL 26 SETTEMBRE
SETTIMANA DEL GUSTO "POMODORI"

LUNEDI

INSALATA DI CETRIOLI CON SALSA
YOGURT 7.
RISOTTO AI POMODORI DATTERINI,
ROBIOLA E PARMIGIANO 3.7.
PESCHE ALLA VANIGLIA

MARTEDI

INSALATA VERDE, DATTERINI GIALLI,
FRUTTA OLEAGINOSA
POLPETTE DI MANZO ALLA PIZZAIOLA
CON POMODORI PERETTI 1.3.9 (CH)
PUREA DI PATATE E BROCCOLI 7.
SUSINA

MERCOLEDI SEZIONE ORARIO PROLUNGATO
BASTONCINI DI CAROTE, HUMUS DI LENTICCHIE
INSALATA DI COUS COUS CON CECI, VERDURE A JULIENNE,
CHERRY COLORATI
MOUSSE ALLO YOGURT 7.

GIOVEDI

ZUPPA FREDDA DI POMODORI E VERDURE
POLPETTONE DI LEGUMI E VERDURE CON
FALSA SALSA D'ARROSTO 6.9
BULGUR 1
UVA CON SALSA AL CIOCCOLATO 7.

VENERDI

INSALATA MISTA CON SEMI OLEAGINOSI
PASTA INTEGRALE CON RAGU DI
SGOMBRO, MERLUZZO E CHERRY 1.4.9(N)
CAKE ALLE MELE 1.

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