



MENU DAL 27 AL 31 OTTOBRE
SECONDA SETTIMANA AUTUNNO

LUNEDI

INSALATA VERDE (LOLLO)
SMINUZZATO DI POLLO AL CURRY
LEGGERO 9.(IT)
BULGUR 1.
COSTE AL VAPORE
ANANAS

MARTEDI
CAROTE LA
MATTINA

INSALATA VERDE (QUERCIA ROSSA)
FUSILLI AL RAGU' DI MANZO 1.6.9.(CH)
UVA

MERCOLEDI SEZIONE ORARIO PROLUNGATO

INSALATA VERDE
IMPANATA DI POLLO 1.3.(CH)
PATATE ALLE ERBE
FRUTTA DI STAGIONE

GIOVEDI

CREMA DI ZUCCA
FORMAGGI MISTI(CASEIFICIO CANARIA 7,
ROBIOLA)
PATATE AL NATURALE
CAROTE AL VAPORE
PERA

VENERDI

BASTONCINI DI VERDURE
INSALATA VERDE (ICEBERG)
PIZZA SEMINTEGRAL 1.7.
GELATO ALLA STRACCIATELLA 7.8.

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