



MENU DAL 6 AL 10 OTTOBRE
QUINTA SETTIMANA AUTUNNO

LUNEDI
BANANA
LA MATTINA

INSALATA DI CAROTE
POLENTA SEMINTEGRAL
LENTICCHIE IN UMIDO 9.
MELA

MARTEDI

INSALATA VERDE (QUERCIA VERDE)
SCALOPPINA DI TACCHINO 9(IT)
RISO BIANCO
SPINACI
PERA

MERCOLEDI SEZIONE ORARIO PROLUNGATO INSALATA VERDE E FAGIOLI PASTA SEMINTEGRAL AL POMODORO 1. FRUTTA DI STAGIONE
--

GIOVEDI

INSALATA MISTA (BATAVIA, SEMI DI
ZUCCA)
RAGU DI PESCE BIANCO 4.9.(MERLUZZO
E HALIBUT N.)
PUREA DI PATATE 7.
MACEDONIA

VENERDI

PASSATO DI VERDURE
PIZZA SEMINTEGRAL 1.7.
INSALATA VERDE (ICEBERG)
GELATO ALLA VENIGLIA 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