

1^ settimana

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Polenta	Risotto ai funghi 3,7,9,12	Pennette integrali prosciutto e piselli* 1,6	Gnocchi al ragù 1,3,6,7,9,12	Pasta alla marinara (pomodoro, aglio, origano) 1,6,9	Fusilli al pesto 1,3,6,7,8	Cannelloni ricotta e spinaci* gratinati al forno 1,3,6,7
	Brò Brusà con fagioli 1,6,7	Crema di zucchini 7,9	Passato di verdura*9	Minestra di cereali (riso, orzo, farro) 1,6,9	Zuppa di ceci e verdure* 9	Crema di carote 7,9	Vellutata di piselli* 7,9
	Salsiccia in umido 9,12	Cotoletta di pollo al forno 1,3,6,7	PESCE Merluzzo* alla livornese (pomodoro e olive) 1,6,9,12	Cosce di pollo al forno 9	PESCE Trota* al forno con olive 4,12	Arista al latte 1,3,6,7	Rollè di tacchino 9,12
	Tortino di spinaci* e formaggio 1,3,6,7	Porchetta calda 9	Sformato di ricotta e piselli* 1,3,6,7,9	Pizza pomodoro e p.cotto 1,3,6,7,9	Spezzatino di pollo al forno 12	Uova strapazzate con pomodoro 3,7,9	Formaggi misti (Asiago, robiola, Grana) 7
	Rape rosse al forno	Fagiolini* brasati	Cipolline al forno* 9	Finocchi gratinati 1,3,6,7	Fagioli con cipolla 9	Carote all'olio	Patate prezzemolate
	Crauti	Scorzanera* al basilico	Zucchini trifolate	Patate e broccoli al vapore	Caponata di verdure 9	Piselli* con cipolla 9	Fondi di carciofo* al forno
	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Tiramisù 1,3,6,7
Cena	Brò Brusà con fagioli 1,6,7	Crema di zucchini con pastina 7,9	Passato di verdura* con pastina 1,6,9	Minestra di cereali (riso, orzo, farro) 1,6,9	Zuppa di ceci e verdure* 9	Crema di carote riso 7,9	Vellutata di piselli con orzo* 1,6, 7,9
	Uova strapazzate 3,7	Vitello tonnato 1,3,6,7	Pizza pomodoro e origano 1,3,6,7,9	Scaloppine di manzo alla pizzaiola 9,12	Bocconcini di tacchino al curry 1,6,12	Uova sode olio sale e pepe 3	Sformato di patate, p.cotto e formaggio 1,3,6,7
	Patate all'olio	Carote al grana 7	Purè di zucca 1,3,6,7	Cuori di carciofi* aglio e prezzemolo 9,12	Purè di patate 1,3,6,7	Biete * all'olio	Fagiolini* al vapore
	Biete all'olio	Rape rosse al forno	Piselli* con cipolla 9	Scorzanera* al basilico	Zucchini gratinate 1,3,6,7	Cipolline in agrodolce* 9,12	Scorzanera* all'olio
	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione
	Pere cotte	Composta di frutta cotta	Mela cotta	Frutta cotta in purea	Composta di frutta cotta	Mela cotta	Frutta cotta in purea

Tale Menù è giornalmente conforme ai CAM di cui al D.M. 10 MARZO 2020 cit.

Si informano gli utenti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più allergeni come ingrediente (come specificato di fianco ad ogni piatto) o in tracce derivanti dal processo produttivo.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti ad informare il personale incaricato della Ditta catering e consultare il presente menù

<p>Allergeni: 1 = cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti > 10mg/ltkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati</p>

<p>In grassetto: piatti tipici locali *piatto con ingrediente surgelato all'origine</p> <p>In rosso i piatti ad alto indice glicemico</p>			
SEMPRE PRESENTI – pranzo e cena			
PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	FORNERIA
Pasta in bianco/burro 1,6,7	Formaggi a rotazione 7	Purè di patate 7,9	Pane comune 1,6
Riso in bianco burro 7	Affettati a rotazione	Patate agli aromi	Pane integrale 1,6
Pasta al pomodoro 1,6,7,9	Secondo del giorno tritato/frullato/omogeneizzato	Carote bollite	
Riso al pomodoro 9	Pollo o tacchino o maiale o manzo ai ferri		
Minestrina in brodo 1,6,9	Pollo o tacchino o maiale o manzo al vapore		
Piatto del giorno tritato/frullato/omogeneizzato	Pesce al vapore 4		
Semolino in brodo 1,6,7,9			
Riso in brodo 9			
Brodo di carne o vegetale 9			

2^ settimana

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Orzotto con zucchine e speck 1,6,7,9	Pennette integrali pomodoro e olive 1,6,9	Risotto alla pescatora (pomodoro, capperi, cozze e vongole) 4,7,9,12	Pasta pomodoro melanzane e ricotta 1,6,7,9	Polenta	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro e basilico 1,3,6,7,9	Lasagne gorgonzola e radicchio 1,3,6,7
	Crema di carote 7,9	Zuppa di Fagiol e bete* 9	Tortellini in brodo 1,3,6,7,9	Crema di spinaci* con riso 7,9	Farro ceci carote e zucchine 1,6,9	Crema di patate 7,9	Zuppa di cipolle con orzo 1,6,7,9
	Scaloppina di pollo al vino bianco 1,6,9,12	Bocconcini di maiale agli aromi 1,6,7	PESCE Salmone* al forno 4,9	Cotoletta di pollo e tacchino 1,3,6	PESCE Baccalà* alla trentina (patate, sedano rapa, cipolla, latte, vino bianco) 4,7,9,12	Arrostro di vitello 1,6,9,12	Luganega in umido 9,12
	Frittata patate e cipolla 3,7	Sformato di verdure miste* 1,3,6,7,9	Speck e salame Lioner 8	Formaggi misti 7	Gateau di patate (patate, formaggio e p.cotto) 1,3,6,7	Primosale al forno (formaggio al forno) 7	Vitello tonnato 1,3,5,6,7
	Cavolini di Bruxelles* al burro 7	Spinaci* filanti 7	Zucchine trifolate	Pomodori gratinati al forno 1,3,6	Rape rosse al forno	Cuori di carciofo* al forno 12	Cavoletti di bruxelles al forno
	Finocchi al forno	Carote all'olio	Coste all'agro 12	Scorzanera* al basilico	Crauti	Finocchi al latte 7	Caponata 9
	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Strudel di mele 1,3,6,7,8
Cena	Crema di carote con pastina 1,6,7,9	Zuppa di Fagiol e bete* 9	Tortellini in brodo 1,3,6,7,9	Crema di spinaci* con riso 7,9	Farro ceci carote e zucchine 1,6,9	Crema di patate 7,9	Zuppa di cipolle con orzo 1,6,7,9
	Wurstel al pomodoro 9	Mousse di formaggi misti 7	Uova sode sale olio e pepe 3	Speck e salame Lioner 8	Petto di pollo gratinato al forno 1,6,9	Pizza mozzarella pomodoro e p.cotto 1,3,6,7,9	Frittata patate e fagiolini* 3,7
	Fagiolini* trifolati	Cavolfiorni al graten 1,3,6,7	Ceci all'olio	Cavolfiorni aglio olio e prezzemolo	Finocchi gratinati 1,3,6,7	Spinaci* all'olio	Rape rosse al forno
	Broccoli aglio, olio e limone 12	Cipolline borretane* al forno	Fondi di carciofo* al forno	Carote al vapore	Patate prezzemolate	Fagioli stufati 9	Zucchine trifolate
	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione
	Pere cotte	Frutta cotta in purea	Mela cotta	Frutta cotta in purea	Composta di frutta cotta	Mela cotta	Frutta cotta in purea

Tale Menù è giornalmente conforme ai CAM di cui al D.M. 10 MARZO 2020 cit.

Si informano gli utenti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più allergeni come ingrediente (come specificato di fianco ad ogni piatto) o in tracce derivanti dal processo produttivo.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti ad informare il personale incaricato della Ditta catering e consultare il presente menù

Allergeni: 1 = cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti > 10mg/litkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati

In grassetto: piatti tipici locali *piatto con ingrediente surgelato all'origine			
In rosso i piatti ad alto indice glicemico			
SEMPRE PRESENTI – pranzo e cena			
PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	FORNERIA
Pasta in bianco/burro 1,6,7	Formaggi a rotazione 7	Purè di patate 7,9	Pane comune 1,6
Riso in bianco burro 7	Affettati a rotazione	Patate agli aromi	Pane integrale 1,6
Pasta al pomodoro 1,6,7,9	Secondo del giorno tritato/frullato/omogeneizzato	Carote bollite	
Riso al pomodoro 9	Pollo o tacchino o maiale o manzo ai ferri		
Minestrina in brodo 1,6,9	Pollo o tacchino o maiale o manzo al vapore		
Piatto del giorno tritato/frullato/omogeneizzato	Pesce al vapore 4		
Semolino in brodo 1,6,7,9			
Riso in brodo 9			
Brodo di carne o vegetale 9			

3^ settimana

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Risotto con piselli* e parmigiano 3,7,9,12	Pasta integrale tonno e pomodoro 1,4,6,7	Canederli burro e salvia 1,3,6,7,9,12	Pasta al pesto 1,3,6,7,8,9,12	Pasta pomodoro e ricotta 1,6,7,9	Tagliatelle al sugo di arrosto 1,3,6,7,9,12	Lasagna al pesto con pomodorini 1,3,6,7,9
	Brò brusà con fagioli 1,6,7	Tortellini in brodo 1,3,6,7,9,12	Crema di fagioli con pasta 1,6,7,9	Zuppa di cipolle con orzo 1,6,7,9	Crema di zucchine 9	Passato di verdure* 9	Crema di patate 7,9
	Involtoni di suino al forno 9,12	PESCE Merluzzo* al forno con pangrattato profumato al limone 1,4,6,9	Pollo alla pizzaiola (9,12)	Polpettone di manzo con funghi 1,3,6,7,12	PESCE Filetto di trota al forno con aromi (4,9,12)	Fesa di tacchino al rosmarino	Brasato di manzo 9,12
	Affettati misti	Tortino di patate con ricotta e spinaci* 1,6,7	Hamburger di manzo al forno 1,3,6	Mousse di formaggi 7	Pizza Margherita 1,3,6,7,9	Sformato di verdure miste* 1,3,6,7,9	Frittata con le zucchine 3,7
	Spinaci all'olio*	Carote al vapore	Zucchine trifolate	Fagiolini all'olio*	Cavolfiori all'olio	Cannellini allo speck 9,12	Bietole all'agro* 12
	Broccoli saltati	Scorzanera* al basilico	Cuori di carciofo* al forno 12	Patate e cipolle al forno	Peperonata 9	Finocchi gratinati* 1,3,6,7	Cipolline in agrodolce 12
	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Gelato 7
Cena	Brò brusà con fagioli 1,6,7	Tortellini in brodo 1,3,6,7,9,12	Crema di fagioli con pasta 1,6,7,9	Zuppa di cipolle con orzo 1,6,7,9	Crema di zucchine con riso 9	Passato di verdure* con pastina 1,6,9	Crema di patate 7,9
	Uova sode 3	Fettine di manzo alla pizzaiola 9,12	Wurstel bolliti	Petto di pollo gratinato al forno 1,6,9	Pizza Margherita 1,3,6,7,9	PESCE Platessa* olio, limone, capperi e prezzemolo 1,4,6,12	Arrosto di tacchino agli agrumi (9,12)
	Patate all'olio	Cipolline al forno*	Melanzane trifolate (9,12)	Finocchi gratinati 1,3,6	Piselli* e cipolle 9	Fagiolini* all'olio	Zucchine al vapore
	Fagiolini* all'agro 12	Biete* ripassate	Carote all'olio	Spinaci* al formaggio 7	Crote al burro 7	Pomodori gratinati al forno 1,3,6	Carote
	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione
	Pere cotte	Composta di frutta cotta	Mela cotta	Frutta cotta in purea	Composta di frutta cotta	Mela cotta	Frutta cotta in purea

Tale Menù è giornalmente conforme ai CAM di cui al D.M. 10 MARZO 2020 cit.

Si informano gli utenti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più allergeni come ingrediente (come specificato di fianco ad ogni piatto) o in tracce derivanti dal processo produttivo.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti ad informare il personale incaricato della Ditta catering e consultare il presente menù

In rosso i piatti ad alto indice glicemico			
In grassetto: piatti tipici locali		*piatto con ingrediente surgelato all'origine	
SEMPRE PRESENTI – pranzo e cena			
PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	FORNERIA
Pasta in bianco/burro 1,6,7	Formaggi a rotazione 7	Purè di patate 7,9	Pane comune 1,6
Riso in bianco burro 7	Affettati a rotazione	Patate agli aromi	Pane integrale 1,6
Pasta al pomodoro 1,6,7,9	Secondo del giorno tritato/frullato/omogeneizzato	Carote bollite	
Riso al pomodoro 9	Pollo o tacchino o maiale o manzo ai ferri		
Minestrina in brodo 1,6,9	Pollo o tacchino o maiale o manzo al vapore		
Piatto del giorno tritato/frullato/omogeneizzato	Pesce al vapore 4		
Semolino in brodo 1,6,7,9			
Riso in brodo 9			
Brodo di carne o vegetale 9			

Allergeni: 1 = cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti > 10mg/ltkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati

4^settimana

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Penne INTEGRALI vegetariane (piselli* zucchine) 1,6	Risotto allo zafferano*3,7,9	Fusilli alla marinara (pomodoro, origano, acciughe) 1,4,6,9	Polenta	Orzotto zucchine e piselli* 1,6,9	Tortellini panna e funghi 1,3,6,7,9	Tagliatelle al salmone 1,3,4,6,12
	Crema di piselli* 9	Zuppa di lenticchie 9	Crema di carote 7,9	Pasta e fagioli 1,6,9	Semolino al latte (6,7)	Crema di legumi 7,9	Passato di verdure* 9
	Scaloppa di tacchino al vino bianco 1,6,12	Lonza di suino al forno 9,12	PESCE Filetti di trota* al forno 4,9,12	Brasato di manzo 1,6,9	Rollè di coniglio 3,7,9,12	PESCE Filetto di merluzzo* al limone 4,12	Cotoletta di pollo e tacchino 1,3,6
	Sformato di patate, p.cotto e formaggio 1,3,6,7	Uova sode olio sale e pepe 3	Bocconcini di pollo con piselli* 1,6,9,12	Speck e salame Lioner 8	Frittata al formaggio 3,7	Uova sode 3	Prosciutto cotto e Asiago 7
	Fagiolini alla provenzale* (origano, olio e sale)	Bieta saltata*	Patate e carote al prezzemolo	Zucchine aglio e prezzemolo	Cipolline borretane al forno 9,12	Carote al burro 7	Coste brasate
	Piselli* al pomodoro 9	Cavolfiori gratinati 1,3,6	Scorzanera al forno*	Crauti 9	Piselli* in umido 9	Melanzane al funghetto 9	Cuori di carciofo* trifolati
	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Crostata alla marmellata 1,3,6,7
Cena	Crema di piselli* 9	Zuppa di lenticchie con pasta 9	Crema di carote con riso (7,9)	Pasta e fagioli 1,6,9	Semolino al latte (6,7)	Crema di legumi con riso 7,9	Passato di verdure* con orzo 1,6,9
	PESCE Limanda* al vino bianco 4,12	Mousse di prosciutto cotto e robiola 7	Primo sale al forno 7	Scaloppina di suino al limone 1,6,12	Straccetti di pollo alle erbe aromatiche 1,6,12	Pizza mozzarella pomodoro e olive 1,3,6,7,9	Wurstel al forno 9
	Spinaci* all'olio	Zucchine al forno	Purè di patate 1,3,6,7,9	Carote prezzemolate	Peperoni al forno	Patate all'olio	Zucchine all'olio
	Carote trifolate	Cuori di carciofo* olio e limone 12	Fagiolini* al vapore	Spinaci* all'olio	Cavolini di bruxelles* al burro 7	Fagiolini* al pomodoro 9	Verza al forno
	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione
	Pere cotte	Composta di frutta cotta	Mela cotta	Frutta cotta in purea	Composta di frutta cotta	Mela cotta	Frutta cotta in purea

Tale Menù è giornalmente conforme ai CAM di cui al D.M. 10 MARZO 2020 cit.

Si informano gli utenti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più allergeni come ingrediente (come specificato di fianco ad ogni piatto) o in tracce derivanti dal processo produttivo.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti ad informare il personale incaricato della Ditta catering e consultare il presente menù

In grassetto: piatti tipici locali *piatto con ingrediente surgelato all'origine			
In rosso i piatti ad alto indice glicemico			
SEMPRE PRESENTI – pranzo e cena			
PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	FORNERIA
Pasta in bianco/burro 1,6,7	Formaggi a rotazione 7	Purè di patate 7,9	Pane comune 1,6
Riso in bianco burro 7	Affettati a rotazione	Patate agli aromi	Pane integrale 1,6
Pasta al pomodoro 1,6,7,9	Secondo del giorno tritato/frullato/omogeneizzato	Carote bollite	
Riso al pomodoro 9	Pollo o tacchino o maiale o manzo ai ferri		
Minestrina in brodo 1,6,9	Pollo o tacchino o maiale o manzo al vapore		
Piatto del giorno tritato/frullato/o mogeneizzato	Pesce al vapore 4		
Semolino in brodo 1,6,7,9			
Riso in brodo 9			
Brodo di carne o vegetale 9			

Allergeni: 1 = cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti > 10mg/litro; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati

5ª settimana

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Risotto ai funghi 3,7,9	Pasta integrale pomodoro capperi e olive 1,6,9	Farfalle alla crema di zucchine 1,6,7,8,9	Canederli burro e salvia 1,3,6,7,9	Gnocchi di patate pomodoro e melanzane 1,3,6,9	Polenta	Tagliatelle al ragù di coniglio 1,3,6,7,9,12
	Crema di patate 7,9	Minestra panada 1,6,7,9	Crema di verdure* 7,9	Zuppa di legumi 9	Crema di carote 7,9	Orzotto con verdure (carote, zucchine) 1,6,9	Tortellini in brodo 1,3,6,7
	PESCE Sogliola* alla mugnaia 1,4,6	Pollo al forno 9	Polpettone di manzo al forno 1,3,6,9	PESCE Trota salmonata* alla trentina (vino, burro e cipolla) 4,7,12	Cotoletta di pollo e tacchino 1,3,6	Coniglio alla trentina 1,6,7,9,12	Arrosti di vitello 1,6,7
	Involtoni di prosciutto cotto e formaggio 7,12	Frittata con spinaci* 3,7,9	Ricottina al forno 7	Affettati misti	Primosale al forno (formaggio al forno) 7	2 PESCE Platessa* al forno con olive 4,12	Sformato di patate e prosciutto cotto 1,3,6,7
	Piselli* in umido 9	Fagioli stufati con cipolla 9	Spinaci* al formaggio 7	Erbette* all'olio	Broccoli gratinati 1,3,6,7	Rape rosse al forno	Cavolfiori al forno
	Biete* saltate 9	Scorzanera* al basilico	Finocchi agli agrumi 12	Patate prezzemolate	Scorzanera* al basilico	Crauti	Zucchine al forno con aromi 9
	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione
Cena	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Gelato 7
	Crema di patate 7,9	Minestra panada 1,6,7,9	Crema di verdure con farro* 1,6,7,9	Zuppa di legumi 9	Crema di carote con riso 7,9	Orzotto con verdure (carote, zucchine) 1,6,9	Tortellini in brodo 1,3,6,7
	Involtoni di prosciutto cotto e formaggio 7,12	Wurstel al pomodoro*9	Torta salata funghi e mozzarella 1,3,6,7	Formaggi misti 7	Uova sode olio sale e pepe 3	Pizza Margherita 1,3,6,7,9	Sformato di patate e prosciutto cotto 1,3,6,7
	Patate al forno	Cipolline al forno 9	Verza al pomodoro 9	Fagiolini* al vapore	Zucchine gratinate 1,3,6	Carote all'olio	Scorzanera* al limone
	Broccoli al vapore	Carote olio sale e pepe	Zucchine trifolate	Carciofi trifolati 9	Spinaci* al formaggio 7	Fondi di carciofo* al forno	Fagiolini* al prezzemolo
	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione	Insalata mista di stagione
	Pere cotte	Composta di frutta cotta	Mela cotta	Frutta cotta in purea	Composta di frutta cotta	Mela cotta	Frutta cotta in purea

Tale Menù è giornalmente conforme ai CAM di cui al D.M. 10 MARZO 2020 cit.

Si informano gli utenti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più allergeni come ingrediente (come specificato di fianco ad ogni piatto) o in tracce derivanti dal processo produttivo.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti ad informare il personale incaricato della Ditta catering e consultare il presente menù

In grassetto: piatti tipici locali *piatto con ingrediente surgelato all'origine			
In rosso i piatti ad alto indice glicemico			
SEMPRE PRESENTI – pranzo e cena			
PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	FORNERIA
Pasta in bianco/burro 1,6,7	Formaggi a rotazione 7	Purè di patate 7,9	Pane comune 1,6
Riso in bianco burro 7	Affettati a rotazione	Patate agli aromi	Pane integrale 1,6
Pasta al pomodoro 1,6,7,9	Secondo del giorno tritato/frullato/omogeneizzato	Carote bollite	
Riso al pomodoro 9	Pollo o tacchino o maiale o manzo ai ferri		
Minestrina in brodo 1,6,9	Pollo o tacchino o maiale o manzo al vapore		
Piatto del giorno tritato/frullato/omogeneizzato	Pesce al vapore 4		
Semolino in brodo 1,6,7,9			
Riso in brodo 9			
Brodo di carne o vegetale 9			