



MENU' CENTRO ESTIVO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA SETTIMANA	Mezze penne al pesto Insalata caprese (mozzarella , pomodoro) Frutta fresca	Risotto allo zafferano Frittata con zucchine Carote julienne in insalata Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Fesa di tacchino al forno Coste all'olio Frutta fresca	Pasta all'olio Filetto di pesce impanato al forno Fagiolini in insalata Yogurt alla frutta	Pizza margherita Legumi in umido Insalata mista Frutta fresca
SECONDA SETTIMANA	Pasta al ragù di verdure Arrostito di lonza Carote al vapore Yogurt alla frutta	Gnocchi pomodoro e basilico Formaggio Insalata verde Frutta fresca	Mezze penne burro e parmigiano Ceci in umido Zucchine trifolate al forno Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Frittata al naturale Insalata di pomodori Frutta fresca	Pasta al pesto Pesce impanato Fagiolini all'olio Frutta fresca
TERZA SETTIMANA	Pizza margherita Formaggio Insalata mista Frutta fresca	Pasta con zucchine Tacchino alla pizzaiola Biete all'olio Frutta fresca	Risotto pomodoro e basilico Frittata al naturale Carote julienne in insalata Frutta fresca	Pasta all'olio Pesce impanato al forno Insalata di pomodori Frutta fresca	Pasta al pesto Purè di lenticchie rosse Fagiolini all'olio Frutta fresca
QUARTA SETTIMANA	Mezze penne olio e parmigiano Sovracoscia di pollo Carote al burro al forno Frutta fresca	Fusilli al pesto Filetto di pesce impanato al forno Insalata di pomodori Frutta fresca	Risotto allo zafferano Bocconcini di mozzarella Fagiolini al forno Yogurt alla frutta	Fusilli alla norma Polpettine di legumi Insalata verde Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata al forno con spinaci Insalata di carote julienne Frutta fresca

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elicor (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elicor, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elicor nelle preparazioni che vengono somministrate: 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 incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/ltkg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni al personale incaricato della Ditta catering.