



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Pasta al sugo di lenticchie 1,8 Bocconcino di mozzarella 7 Carote* al forno Pane 1 PLUM-CAKE M 1,3,6,7,8,10	PIATTO UNICO Pasta al ragu'manzo 1,7 Insalata di fagiolini* e pomodori Pane 1 Frutta fresca M	Risotto allo zafferano 3,7 Frittata 3,7 Insalata verde e olive nere 12 Pane 1 Torta per il complimense M 1,3	Pasta integrale al pesto artigianale 1,3,7 Arrosto di tacchino Pomodori con origano Pane 1 Yogurt alla frutta M 7	Ravioli ricotta e spinaci agli aromi 1,3,6,7 Filetto di merluzzo* impanato 1,4 Zucchine gratinate 1,7 Pane 1 Frutta fresca M
2a settimana	Riso all'olio 7 Rotolo di frittata 3,7 Insalata mista Pane 1 Frutta fresca M	Pennette al ragu' di legumi 1 1/2porzione di formaggio 7 Fagiolini* al forno Pane 1 Gelato a fine pasto 7 Frutta fresca M	Crema di carote con farro 1 Platessa* impanata 3,4 Patate al forno * Pane 1 Frutta fresca M	PIATTO UNICO Pizza Margherita 1,7 Carote julienne Grissini 1 Frutta fresca M	Risotto alla parmigiana 3,7 Cotoletta di pollo 1,3 Tris di verdure cotte* Pane 1 Budino M 7
3a settimana	Pasta integrale alla Mediterranea 1 Frittata 3,7 Insalata verde e mais Pane 1 Yogurt alla frutta M 7	Maccheroncini al pesto artigianale 1 Filetti di merluzzo* impanati 1,4 Pomodori Pane 1 Frutta fresca M	PIATTO UNICO Primaria: Tagliatelle al ragu' manzo 1,3,7 Infanzia: Pasta corta al ragu' manzo 1,7 Zucchine gratinate 3,7 Pane 1 Frutta fresca M	Vellutata di verdure con orzo 1,3,7 Arrosto di tacchino al forno Patate al forno* Pane 1 Frutta fresca M	Risotto con crema di piselli* 3,7 1/2 porzione di formaggio 7 Carote julienne Pane 1 Frutta fresca M
4a settimana	Pasta al pomodoro e basilico 1 Uova strappazzate 3,7 Insalata mista Pane 1 Yogurt alla frutta M 7	Pasta alla Norma 1,7 Cotoletta di pollo 1,3 Fagiolini* al forno Pane 1 Frutta fresca M	Risotto allo zafferano 3,7 Legumi in insalata o in umido Tris di verdure* Pane 1 Gelato a fine pasto 7 Frutta fresca M	Raviolini di magro all'olio e salvia 1,3,6,7 Formaggio fresco 7 Insalata verde Pane 1 Frutta fresca M	Pasta al pesto 1,7 Tonno 4 Pomodori Pane 1 Frutta fresca M

Legenda: *Alimenti surgelati all'origine - M= MERENDA del mattino (frutta in base alla stagionalità)

NOTE: QUALITA' MERCEOLOGICA DERRATE E GRAMMATURE saranno quelle previste dal capitolato d'appalto. La stesura del menù segue le linee guida dell' ATS Milano-Citta Metropolitana -Edizione 2016, al crudo e al netto degli scarti di lavorazione, del liquido di governo, del ghiaccio di glassatura (per i prodotti ittici). Il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale. Per le preparazioni si utilizza esclusivamente, olio evo, sale iodato e brodi a base di verdure fresche.

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 e nel ricettario presente in struttura). Inoltre, possono contenere allergeni A) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero B) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior 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.Soja 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 referente aziendale della presente Società.

DIETISTA ELIOR SIMONA CAMPO

