


**MENÙ PRIMAVERA - MENÙ PIZZERIA**

	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Salsiccia Melanzane, olive e peperoni* Margherita	Würstel Zucchine e stracchino Margherita	Prosciutto crudo  Asparagi Margherita	Capricciosa Melanzane e Grana*  Margherita
<b>MARTEDÌ</b>	Prosciutto crudo  Bianca: pesto, patate e olive Margherita	Prosciutto cotto e carciofi Rucola e Grana  Margherita	Würstel Melanzane, olive e peperoni* Margherita	Salamino Zucchine e stracchino Margherita
<b>MERCOLEDÌ</b>	Salamino Zucchine e stracchino Margherita	Speck e gorgonzola  Bianca: pesto, pomodorini e olive Margherita	Prosciutto cotto e funghi Ricotta e spinaci Margherita	Würstel Olive e peperoni Margherita
<b>GIOVEDÌ</b>	Würstel Asparagi Margherita	Capricciosa Melanzane e grana* Margherita	Salamino Bianca: pesto, patate e olive Margherita	Prosciutto crudo  Rucola e Grana  Margherita
<b>VENERDÌ</b>	Prosciutto cotto e asparagi Ricotta e spinaci Margherita	Salamino Zucchine, olive e peperoni Margherita	Salsiccia Melanzane e Grana*  Margherita	Prosciutto cotto e carciofi Bianca: pesto, pomodorini e olive Margherita



La pietanza contiene prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP)

Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.