

MENÙ AUTUNNO - MENÙ ORDINARIO				
	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	Capricciosa * Frico Margherita	Capricciosa * Tonno e cipolla Margherita	Vegetariana Broccoli e salsiccia Margherita	Salamino speck e provola Margherita
MARTEDÌ	Salamino Speck e provola Pasta al radicchio (trevigiano)	Speck e zucca * Quattro formaggi Margherita	Speck e zucca * Tonno e cipolla Margherita	Prosciutto cotto e funghi Broccoli e salsiccia Margherita
MERCOLEDÌ	Würstel Vegetariana Margherita	Salamino Vegetariana Margherita	Capricciosa * Frico Margherita	speck e zucca Tonno e cipolla Margherita
GIOVEDÌ	Prosciutto cotto e funghi Tonno e cipolla Margherita	Würstel Broccoli e salsiccia Margherita	Salamino Vegetariana Margherita	Capricciosa * Quattro formaggi Margherita
VENERDÌ	Speck e zucca * Broccoli e salsiccia Margherita	Prosciutto cotto e funghi Speck e provola Margherita	Würstel prosciutto cotto e funghi Margherita	Salamino Vegetariana Margherita

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.



La
pieta