


MENU ESTIVO - PRIMARIE E SECONDARIE

| Settimana | LUNEDI | | MARTEDI | | MERCOLEDI | | GIOVEDI | | VENERDI | |
|---|-------------------------------------|-----------|---------------------------------------|--------------|--|----------------------------------|-----------------------------------|------------|---|------------|
| | PASTA OLIO E PARMIGIANO | 1,7 | PASTA AL PESTO DELICATO | 1,7,8 | PIZZA MARGHERITA | 1,6,10,7,8 | PASTA INTEGRALE AL RAGU | 1,9,7 | RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO | 7 |
| DAL 15 AL 19 SETTEMBRE 2025 | PETTO DI POLLO GRATINATO AGLI AROMI | 3,1,6,10 | ROTOLO DI FRITTATA AL FORNO | 3,7 | PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' | NESSUNO | MOZZARELLA | 7 | FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO ALLE ERBE | 2,4,1,6,10 |
| | INSALATA VERDE | NESSUNO | POMODORI | NESSUNO | CAROTE JULIENNE | NESSUNO | INSALATA VERDE | NESSUNO | ZUCCHINE TRIFOLATE | NESSUNO |
| | GELATO | 7,5,6,8,3 | FRUTTA FRESCA | NESSUNO | FRUTTA FRESCA | NESSUNO | FRUTTA FRESCA | NESSUNO | FRUTTA FRESCA | NESSUNO |
| | PANE | 1,6,10 | PANE | 1,6,10 | PANE | 1,6,10 | PANE | 1,6,10 | PANE | 1,6,10 |
| | PASTA AL PESTO DELICATO | 1,7,8 | PASSATO DI VERDURE ESTIVO CON PASTINA | 1,7,9 | Per Primarie ORZO AL POMODORO Per Secondarie RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO | 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 | PASTA ALLE ZUCCHINE | 1,7 | PASTA AL POMODORO | 1,7 |
| DAL 22 AL 26 SETTEMBRE 2025 | PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' | NESSUNO | ARROSTO DI TACCHINO | 9 | Per Primarie FILETTO DI MERLUZZO AL VERDE | 2,4,1,6,10 | POLPETTINE DI CHIANINA | 1,7,3,6,10 | FRITTATINA DI FARINA DI CECI E VERDURE | 6,8,7 |
| | ZUCCHINE TRIFOLATE | NESSUNO | CAROTE JULIENNE | NESSUNO | Per Primarie POMODORI Per Secondarie INSALATA VERDE CON POMODORI, MAIS, CAROTE JULIENNE E OLIVE | NESSUNO | CAROTE LESSATE | NESSUNO | INSALATA MISTA (VERDE E POMODORI) | NESSUNO |
| | FRUTTA FRESCA | NESSUNO | FRUTTA FRESCA | NESSUNO | FRUTTA FRESCA | NESSUNO | FRUTTA FRESCA | NESSUNO | FRUTTA FRESCA | NESSUNO |
| | PANE | 1,6,10 | PANE | 1,6,10 | PANE | 1,6,10 | PANE | 1,6,10 | PANE | 1,6,10 |
| | VELLUTATA DI ZUCCHINE CON PASTA | 1,7,9 | PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO | 1,7 | PASTA AL POMODORO E PEPERONI | 1,7,9 | PIZZA MARGHERITA | 1,6,10,7,8 | PASTA AL PESTO DELICATO | 1,7,8 |
| DAL 29 SETTEMBRE AL 03 OTTOBRE 2025 | ARROSTO DI ARISTA AGLI AROMI | 7 | FILETTO DI PLATESSA PANATO | 2,4,1,3,6,10 | TORTINO DI PATATE, RICOTTA E FAGIOLINI | 3,7,1,6,10 | PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' | NESSUNO | POLLO AL FORNO | NESSUNO |
| | FAGIOLINI ALL'OLIO | NESSUNO | INSALATA VERDE | NESSUNO | CAROTE JULIENNE | NESSUNO | ZUCCHINE TRIFOLATE | NESSUNO | INSALATA VERDE | NESSUNO |
| | FRUTTA FRESCA | NESSUNO | FRUTTA FRESCA | NESSUNO | FRUTTA FRESCA | NESSUNO | FRUTTA FRESCA | NESSUNO | FRUTTA FRESCA | NESSUNO |
| | PANE | 1,6,10 | PANE | 1,6,10 | PANE | 1,6,10 | PANE | 1,6,10 | PANE | 1,6,10 |

MODIFICHE POTREBBERO VERIFICARSI IN BASE ALLA EFFETTIVA DISPONIBILITA' DEI PRODOTTI A FILIERA

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato nel menù di fianco ad ogni piatto). 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. 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/lkg;
13. Lupini e derivati;
14. Molluschi e derivati.