

MENU INVERNALE - Scuole Secondarie- DIETA STANDARD

Settimana	LUNEDI		MARTEDI		MERCOLEDI		GIOVEDI	
		<i>allergeni contenuti</i>		<i>allergeni contenuti</i>		<i>allergeni contenuti</i>		<i>allergeni contenuti</i>
	RISO CON SUGO DI PISELLI	7	PASSATO DI VERDURA CON PASTINA	1,7,9	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO	1,7	PASTA AL RAGU' VEGETALE	1,7,9
QUARTA SETTIMANA	STRACCHINO	7	ARROSTO DI TACCHINO	9	FILETTO DI MERLUZZO ALLE ERBE/GRATINATO	4,14,1,6,10	HAMBURGER DI CHIANINA	1,7,6,10,3
DA 09/02/2026	CAVOLI STUFATI	nessuno	CAROTE JUILENNE	nessuno	SPINACI SALTATI	nessuno	BROCCOLI ALL'OLIO	nessuno
A 13/02/2026	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
	VELLUTATA DI ZUCCA E CAROTE CON PASTA O RISO	7	PASTA AL PESTO	1,7,8	PASTA AL POMODORO	1,7,9	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE CON PASTINA	7,1,9
QUINTA SETTIMANA	ARISTA AGLI AROMI	7	PETTO DI POLLO GRATINATO	1,6,10	TORTINO DI PATATE E STRACCHINO	7,3,16,10	PIZZA MARGHERITA	1,6,10,7,8
DA 16/02/2026	FAGIOLINI ALL'AGRO	nessuno	BROCCOLI ALL'OLIO	nessuno	FINOCCHI LESSATI	nessuno	CAROTE LESSATE	nessuno
A 20/02/2026	FRUTTA FRESCA	nessuno	CHIACCHERE DI CARNEVALE O FRUTTA FRESCA	1,3,8,6,10,7	FRUTTA FRESCA	nessuno	FRUTTA FRESCA	nessuno
	PANE	1,6,10	PANE	1,6,10	PANE	1,6,10	PANE	1,6,10
	MENU' SPECIALE MILANO -CORTINA XXV GIOCHI OLIMPICI INVERNALI							
	SPATZLE AL POMODORO	1,3,67,8,9	RISOTTO AI FORMAGGI	7	PASTA AL PESTO	1,7,8	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO	1,7
PRIMA SETTIMANA	SPEZZATINO DI SUINO CON PATATE	9	POLPETTE DI LEGUMI	1,6,10,7,3	PETTO DI POLLO AL FORNO	nessuno	FILETTO DI MERLUZZO ALLE ERBE/GRATINATO	4,14,1,6,10
DA 23/02/2026	VERZE STUFATE	nessuno	FINOCCHI ALL'OLIO	nessuno	FAGIOLINI ALL'AGRO	nessuno	CAROTE AL TEGAME	nessuno
DA 27/02/2026	MELA	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

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/ltkg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

MODIFICHE POTREBBERO ESSERE EFFETTUATE IN BASE ALLE EFFETTIVA DISPONIBILITA' DEI PRODOTTI A FILIERA