MENU DAL 7 AL 11 APRILE
TERZA SETTIMANA PRIMAVERA

LUNEDI

INSALATA MISTA(QUERCIA VERDE E BARBABIETOLE CRUDE)
RISOTTO AGLI ASPARAGI 3.7.
YOGURT CON FRUTTI DI BOSCO 7.

MARTEDI

BASTONCINI DI VERDURE
SMINUZZATO DI VITELLO 9(CH)
BULGUR 1.
FRAGOLE

MERCOLEDI SEZIONE ORARIO PROLUNGATO
INSALATA VERDE E TONNO (4.TH)
PASTA SEMINTEGRALE AL POMODORO 1.
FRUTTA DI STAGIONE

GIOVEDI

CREMA DI PORRI E PATATE
INVOLTINI DI SFOGLIA AL TACCHINO E FORMAGGIO 1.(IT)
BARBABIETOLE COTTE IN INSALATA
KIWI

VENERDI
BANANA AL MATTINO

INSALATA MISTA (LOLLO E QUINOA)
POLPETTE DI PESCE 3.4. (SALMONE, MERLUZZO) SALSA ALLE ZUCCHINE
BROCCOLI E PATATE AL VAPORE
MELA

Elenco numerico allergeni presenti:

1.Cereali-glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5. Arachidi 6.Soia 7.Latte-lattosio 8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Sesamo 12.Anidride solforosa, solfiti 13.Lupini 14.Molluschi

Provenienza:

Manzo, vitello: Svizzera, Pollame: Svizzera Italia
Passera: Paesi Bassi, Merluzzo: Islanda, Salmone: Norvegia, Uova: Svizzera ;
Pane: Svizzera

I menu potrebbero subire delle variazioni

Per ulteriori informazioni in merito agli allergeni, chiedere al personale di mescita pasti o rivolgersi al numero telefonico: 0917563394