

MENÙ PRIMAVERA - MENÙ PIZZERIA

| | 1a SETTIMANA | 2a SETTIMANA | 3a SETTIMANA | 4a SETTIMANA |
|------------------|---|---|---|--|
| LUNEDÌ | Salsiccia Melanzane, olive e peperoni* Margherita | Würstel Zucchine e stracchino Margherita | Prosciutto crudo  Asparagi Margherita | Capricciosa Melanzane e Grana*  Margherita |
| MARTEDÌ | 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 |
| MERCOLEDÌ | 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 |
| GIOVEDÌ | Würstel Asparagi Margherita | Capricciosa Melanzane e grana* Margherita | Salamino Bianca: pesto, patate e olive Margherita | Prosciutto crudo  Rucola e Grana  Margherita |
| VENERDÌ | 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.