

MENÙ ESTATE - MENÙ PIZZERIA				
	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	Salsiccia e patate Melanzane, olive e peperoni* Margherita	Würstel Zucchine e stracchino Margherita	Pancetta e rosmarino Peperoni Margherita	Capricciosa* Melanzane e Grana* Margherita
MARTEDÌ	Prosciutto crudo Bianca: pesto, patate e olive Margherita	Prosciutto cotto e cpeperoni 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 Peperoni e provolone Margherita	Capricciosa* Melanzane e Grana* Margherita	Salamino Bianca: pesto, patate e olive Margherita	Prosciutto crudo Rucola e Grana Margherita
VENERDÌ	Pancetta e rosmarino Ricotta e spinaci* Margherita	Salamino Zucchine, olive e peperoni Margherita	Salsiccia e patate Melanzane e Grana* Margherita	Prosciutto cotto e carciofi* peperoni Bianca: pesto, pomodorini e olive Margherita

 pietanza contiene prodotti a Denominazione
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.