



LISTA INGREDIENTI MENÙ

PRIMI PIATTI

PASTA/RISO CON LEGUMI SECCHI	PASTA CON PISELLI	RISO CON SPINACI	PASTA/RISO CON POMODORO
Pasta di semola/Riso parboiled Legumi (lenticchie/fagioli/ceci) Olio	Pasta di semola Piselli Olio	Riso parboiled Spinaci Olio	Pasta di semola/Riso parboiled Pomodoro Olio
PASTA CON PATATE	RISO CON CAVOLO VERZA	PASTA CON CREMA DI CARCIOFI	PASTA/RISO CON MINISTRONE
Pasta di semola Patate Olio	Riso parboiled Cavolo verza Olio	Pasta di semola Carciofi in crema Olio	Pasta di semola/Riso parboiled Minestrone misto Olio
PIZZA			
Farina di grano Mozzarella, Cotto, Pomodoro Olio			
FONDI	Aglione/Cipolla	Sedano/Prezzemolo	Carote, Pomodoro
CONDIMENTO	Sale	Formaggio grattugiato da condimento (<i>dove previsto</i>)	

SECONDI PIATTI

FORMAGGIO FUSO/SPALMABILE	PETTO DI TACCHINO/ POLLO	PROSCIUTTO COTTO	MOZZARELLA	RICOTTA
Latte Sale Caglio	Petto di tacchino/ Pollo Olio	Carne di suino, acqua, sale, amidi, aromi naturali, saccarosio, aromi. <i>Antiossidante: E301</i>	Latte Sale Caglio	Siero e crema di latte vaccino Sale <i>- Senza conservanti -</i>
POLPETTE AL POMODORO	HAMBURGER	FRITTATA	BASTONCINI DI MERLUZZO (MSC)	FILETTI PESCE
Macinato bovina Pomodoro Pane Uova Olio	Macinato bovina bovina Olio	Uova Formaggio da condimento Olio	Merluzzo, Panatura <i>(farina di grano tenero, olio di girasole, sale, fibra vegetale di frumento, curcuma, estratto paprica)</i>	Platessa/Sogliola/Cernia Guazzetto: olio, prezzemolo, aglio e/o limone
CONDIMENTO	Sale	Prezzemolo/Rosmarino/Salvia, Aglione/Cipolle (<i>eventuale</i>)		

CONTORNI

PATATE LESSE/FORNO	PUREA DI PATATE	SPINACI/ BIETOLE IN INSALATA	SPINACI AL BURRO	CAROTE/POMODORI IN INSALATA	FINOCCHI
Patate Olio	Patate Latte scremato Burro	Spinaci/Bietole Olio	Spinaci Burro	Carote/ Pomodori Olio	Finocchi Olio
INSALATA	VELLUTATA DI ZUCCA E PATATE	FAGIOLINI AL POMODORO		CUORI DI CARCIOFO	ZUCCHINE ALL'OLIO
Lattuga/Indivia Olio	Zucca Patate Olio	Fagiolini Pomodoro Olio		Cuori di carciofo Olio	Zucchine Olio
CONDIMENTO	Sale	Basilico/Prezzemolo/Rosmarino, Limone, Aglione (<i>eventuale</i>)			