

4 SETTIMANA

CP LA MIMOSA

Via Spagna, 50
Guasticce

tel 0586 943876

(Il numero "6" vale come secondo e contorno)

*PRODOTTO SURGELATO O CONGELATO /PIATTO VEGETARIANO

LUNEDI 13-mag	A	RISO ZUCCHINE E SALMONE*	1	SCALOPPINA DI MAIALE ALLA SALVIA	X	CAROTE ALL'OLIO*
	B	PASTA AL PESTO E RICOTTA	2	FRITTATA PATATE E PROSCIUTTO	K	BROCCOLI AL VAPORE*
	C	RISO IN BIANCO	3	MERLUZZO AL LIMONE*	Y	INSALATA MISTA
	D	PASTA AL POMODORO	4	ROBIOLA		
	E	YOGURT	5	TONNO		
			6	INSALATONA		
MARTEDI 14-mag	A	TORTELLINI AL RAGU'	1	ARROSTO DI MANZO AL ROSMARINO	X	CECI
	B	PASSATO DI VERDURA*	2	SFORMATO RICOTTA E SPINACI*	K	ERBETTE AL LIMONE*
	C	RISO IN BIANCO	3	PLATESSA AL POMODORO*	Y	INSALATA MISTA
	D	PASTA AL POMODORO	4	BRESAOLA		
	E	BUDINO	5	TONNO		
			6	INSALATONA		
MERCOLEDI 15-mag	A	RISOTTO ALLA ZUCCA*	1	ARISTA ALLE MELE	X	SPINACI SALTATI*
	B	PASTA ALL'ARRABBIATA	2	PIADINA MOZZARELLA E COTTO	K	PATATE FRITTE*
	C	RISO IN BIANCO	3	PALOMBO ALLA LIVORNESE*	Y	INSALATA MISTA
	D	PASTA AL POMODORO	4	ASIAGO		
	E	MACEDONIA	5	TONNO		
			6	INSALATONA		
GIOVEDI 16-mag	A	PASTA POMODORO E OLIVE	1	TACCHINO FARCITO	X	PISELLI AL POMODORO*
	B	PASTA PANCETTA E CARCIOFI*	2	BOCCONCINI DI MANZO AL PEPE VERDE	K	ZUCCHINE SALTATE*
	C	RISO IN BIANCO	3	INSALATA TONNO CIPOLLA E OLIVE	Y	INSALATA MISTA
	D	PASTA AL POMODORO	4	PR. CRUDO		
	E	YOGURT	5	TONNO		
			6	INSALATONA		
VENERDI 17-mag	A	PASTA TONNO E CAPPERI	1	STRACCETTI DI POLLO AI FUNGHI*	X	CAVOLO AL VAPORE*
	B	MINESTRA PATATE E ZUCCHINE*	2	COTELETTA DI MAIALE ALLA MILANESE	K	BARBEROSSE
	C	RISO IN BIANCO	3	FILETTO DI MERLUZZO AL VINO BIANCO*	Y	INSALATA MISTA
	D	PASTA AL POMODORO	4	FORMAGGI MISTI		
	E	BUDINO	5	TONNO		
			6	INSALATONA		

“ Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni Reg. UE 1169/2011 (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale del centro cottura “.