

ESEMPIO *Proposta di Menù*

LUNEDI'		kCal
<u>Primi piatti</u>		
A	Pennette all'amatriciana	413
B	Riso al burro	362
C	Pasta al pomodoro	390
D	Tortellini in brodo	335
E	Formaggio g 70	158
F	Yogurt x 2	255
<u>Secondi piatti</u>		
A	Scaloppine di tacchino ai funghi	156
B	Vitello tonnato	165
C	Maiale ai ferri	222
D	Frittata tonno e rucola	299
E	Soppressa e speck	333
F	Formaggio emmenthal	282
<u>Contorni</u>		
A	Finocchi al gratin	79
B	Insalata e cappuccio	24
C	Albicocche	387
D	Yogurt	127
E	Succo di frutta	92
X	Take away crudo	604
Z	Menù insalatona greca	475

LUNEDI'	
A	Pennette all'amatriciana Ingredienti:pasta, sugo all'amatriciana (pomodoro pelato, pancetta affumicata, cipolla, preparato per brodo, peperoncino.).
B	Riso al burro Ingredienti:riso, burro, sale.
C	Pasta al pomodoro Ingredienti:pasta, sugo di pomodoro (pomodoro pelato (pomodori pelati, succo di pomodoro, sale, correttore di acidità: E330), soffritto mix surgelato (carote, sedano rapa, porri, cipolle), zucchero, olio di semi di girasole, preparato per brodo, basilico.).
D	Tortellini in brodo Ingredienti:brodo vegetale (acqua, preparato per brodo (sale da cucina, esaltatori di sapidità: glutammato monosodico, inosinato disodico, guanilato disodico; grasso vegetale; zucchero; fruttosio; cipolla in polvere; aromi; estratto di lievito; correttore di acidità: acido citrico; spezie), tortellini (pasta 70%: semola di grano duro, uova 20%; ripieno 30%: pane grattugiato (farina di grano tenero, acqua, lievito naturale, sale), carne bovina 12%, strutto suino, sale, aromi, spezie (pepe, noce moscata), formaggio Grana Padano, fibra vegetale (inulina), estratto di lievito, rosmarino, chiodi di garofano, salvia).
E	Formaggio g 70 Ingredienti:latte, caglio, sale
F	Yogurt x 2 Ingredienti:Yogurt intero con frutta: yogurt intero, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, frutta 3%, succo conc. di frutti rossi (solo se fragola o frutti di bosco), aromi. Yogurt intero zuccherato: yogurt intero, zucchero 5%.
A	Scaloppine di tacchino ai funghi Ingredienti:fesa di tacchino, funghi coltivati ,cipolla, sedano, carote, olio extravergine di oliva, sale, rosmarino, salvia, aglio, pepe.
B	Vitello tonnato Ingredienti:fesa di vitello, vino bianco, maionese, olio extravergine di oliva, tonno, capperi, sale, rosmarino, salvia, aglio, pepe,
C	Maiale ai ferri Ingredienti:carne di maiale, sale
D	Frittata tonno e rucola Ingredienti:uova, tonno, rucola, burro, olio extravergine di oliva, sale
E	Soppressa e speck Ingredienti:soppressa, speck di maiale
F	Formaggio emmenthal Ingredienti:latte, caglio, sale
A	Finocchi al gratin Ingredienti:finocchi surgelati, formaggio grana, olio di semi vari.
B	Insalata e cappuccio Ingredienti:lattuga, cavolo cappuccio.
C	Albicocche Ingredienti:albicocche
D	Yogurt Ingredienti:Yogurt intero con frutta: yogurt intero, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, frutta 3%, succo conc. di frutti rossi (solo se fragola o frutti di bosco), aromi. Yogurt intero zuccherato: yogurt intero, zucchero 5%.
E	Succo di frutta Ingredienti:purea di frutta, acqua, zucchero, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico.
X	Take away crudo Ingredienti:panino crudo e insalata (pane, prosciutto crudo, lattuga.), bibita, yogurt bianco intero, frutta di stagione.
Z	Menù insalatona greca Ingredienti:insalatona greca (lattuga, mozzarella, pomodoro, peperoni, olive nere, origano.), pane comune, yogurt bianco magro, miele millefiore, acqua (500 ml).