

GIORNATA INTERNAZIONALE DEI DIRITTI DELLE DONNE 2024

Il pranzo "green" dedicato alle donne in modalità "social food" a Palermo

Menù dell'8 Marzo 2024

Busiate con pesto di pistacchi, spasa e ciliegino

Ingredienti: Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]), Pomodoro Ciliegino Biologico, Pesce Spada surgelato, Pesto di pistacchi (pistacchio, parmigiano grattugiato, pinoli, aglio, olio extravergine d'oliva, sale, pepe. [latte]), Olio extravergine di Oliva biologico, Prezzemolo fresco, Pepe Nero, Sale fino, Aglio fresco.

Contenuti/Allergeni: Cereali contenenti glutine: Grano, Latte e prodotti a base di Latte; Contiene ingredienti surgelati/congelati, Pesce e prodotti a base di Pesce, Frutta a guscio: Pistacchio, Senape e prodotti a base di Senape, Soia e prodotti a base di Soia

Scheda tecnica: Per saperne di più sulla preparazione del piatto, sulla quantità di ingredienti per porzione, sui valori nutrizionali ed altro, consulta il [ricettario](#) di COT Ristorazione.

Burger di broccoli, ceci e miglio

Ingredienti: Broccolo fresco verde Ceci secchi Miglio biologico Ceci Farina Olio extravergine di Oliva Limone Sale marino iodato Pepe Nero.

Contenuti/Allergeni: Nessuno

Scheda tecnica: Per saperne di più sulla preparazione del piatto, sulla quantità di ingredienti per porzione, sui valori nutrizionali ed altro, consulta il [ricettario](#) di COT Ristorazione.

Fagiolini, cipolla rossa e olive nocellara

Ingredienti: Fagiolini surgelati biologici, Cipolla Rossa, Olio extravergine di Oliva, Oliva Verde Nocellara, Sale fino

Contenuti/Allergeni: Contiene ingredienti surgelati/congelati

Scheda tecnica: Per saperne di più sulla preparazione del piatto, sulla quantità di ingredienti per porzione, sui valori nutrizionali ed altro, consulta il [ricettario](#) di COT Ristorazione

Per saperne di più, consulta il [Ricettario](#) di COT Ristorazione