

Elenco degli allergeni

Nome piatto	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Solfiti
-------------	---------------------	-----------	------	-------	----------	------	-------	-----------------	--------	--------	--------	--------	-----------	---------

Nome piatto	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Solfiti
Caserecce con zucca e salsiccia	P					P	P		P	P				P
Cous cous di verdure	P								P					
Farfallette al Salmone	P			P		P	P			P				P
Gnocchi con pomodoro siccagno, mozzarella e basilico	P		P				P							
Insalata di lenticchie nere di Sicilia e Quinoa														
Lasagne zucca e scamorza	P		P			P	P			P				
Minestra di broccoli con pasta	P					P			P	P				
Minestra di patate e rucola						P			P					P
Minestra di sparacelli e conchigliette	P					P			P	P				
Minestrone di verdure						P			P					P
Minestrone di verdure con pasta	P					P			P	P				P
Orecchiette con bietoline, olive, pomodoro e pecorino	P			P			P							
Pasta e fagioli	P					P			P	P				
Pasta aglio, olio e acciughe	P			P		P				P				
Pasta aglio, olio e peperoncino	P					P				P				
Pasta al pesto di fave	P					P	P		P	P				
PASTA AL POMODORO	P					P				P				
PASTA ALLA FRANCEScana	P					P	P		P	P				P
Pasta alla Norcina	P					P	P		P	P				P
Pasta alla Trapanese	P					P				P				
Pasta con piselli	P					P			P	P				
Pasta con pomodoro siccagno	P													
Pasta con sarde	P			P		P				P				
Pasta e ceci	P					P			P	P				
Pasta e lenticchie	P					P			P	P				
Pasta fagioli, zucca e pancetta	P					P			P	P				
Pasta in bianco	P					P				P				
Pasta integrale e lenticchie	P					P			P					
Pasta integrale tonno e zucchine	P			P										
Pasta pesto di pistacchi e guancialetto croccante	P					P	P	P		P				
Pasta spada e menta	P			P		P				P				

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Legenda: P = presente; T = tracce

Elenco degli allergeni

Nome piatto	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Solfiti
-------------	---------------------	-----------	------	-------	----------	------	-------	-----------------	--------	--------	--------	--------	-----------	---------

Nome piatto	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Solfiti
Ravioli gratinati	P		P			P	P		P	P				
Riso al nero di seppia e funghi						P			P				P	P
Riso con spinaci	P					P	P			P				
Riso in bianco														
Risotto alla marinara		P							P				P	
Risotto gambero e lime		P				P	P		P					P
Risotto mare e monti		P							P				P	P
SPAGHETTI CON PIC PAC	P					P				P				
Tagliatelle al ragù	P		P						P					P
Timballo di riso	P		P			P	P		P	P				
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO	P		P				P							
Vellutata di carciofi e porri							P		P					P
Zuppa di cereali e legumi con verdure invernali	P					P			P					
Zuppa di legumi	T					P			P					

Nome piatto	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Solfiti
Affettati del giorno								P						
Arista di maiale al forno						P			P					P
Arista tonnata agli agrumi			P	P										
Arrosto di vitello alla palermitana	P													
Bocconcini di tacchino al curry						P	P		P					
Burger di ceci e quinoa														P
BURGER DI LEGUMI "Vegano"	P													P
Burger di melanzane e basilico			P				P							P
Burger di verdure	P		P				P							P
Burger di zucca e tofu ai semi misti	P					P								
Carne bovina ai ferri o arrosto														
Cotoletta di tacchino	P		P			P				P				
Crocchette di tofu e piselli	P					P			P					P
Emmenthal e prosciutto							P							
Filetti di sgombrò con pomodorini e olive				P										
Filetto di merluzzo agli aromi				P										

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contaminazione dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco degli allergeni

Nome piatto



Secondi

Filetto di pesce a sfincione	P			P			P										
Filetto di salmone agli agrumi	P			P		P				P							
Fish&Chips	P			P													
Frittata di asparagi			P				P										P
Frittatina agli aromi di Sicilia			P				P										P
Frittatina di patate e parmigiano			P				P										P
Hamburger di carne al salmoriglio	P		P				P										
Hamburger di carne bianca alla griglia	P		P				P										
Insalata caprese							P										
Insalatona di tacchino croccante	P						P										
Insalatona di tonno e verdure				P													
Misto formaggi di Sicilia							P										
Misto salumi e formaggi di Sicilia							P										
Mozzarella in busta							P										
Mozzarella in carrozza	P						P										
Orata alla mediterranea				P													
Pesce spada panato agli agrumi	P			P													
Piadina mozzarella, pomodoro, rucola	P						P										
Pizza Margherita	P					P	P			P							
Pollo al forno																	
Pollo in tegame alla palermitana																	P
Polpette di fagioli misti con erbe aromatiche di Sicilia	P		P						P								
Salsiccia siciliana al forno																	
Salumi e formaggi							P										
Scaloppina di vitello ai funghi	P					P			P	P							P
Scaloppina di vitello all'arancia	P					P				P							
Sformato di melanzane			P				P										
Straccetti di pollo al rosmarino																	
Strudel di verdure	P						P										

Contorni

Biete alla siciliana				P													
----------------------	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco degli allergeni

Nome piatto	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Solfiti
-------------	---------------------	-----------	------	-------	----------	------	-------	-----------------	--------	--------	--------	--------	-----------	---------

Contorni

Biete e pomodorini														
Broccoletti all'agro														
Caponata di melanzane									P					P
Carciofi alla Paesana					P				P					
Carote a julienne														
Carote al burro e salvia							P							
Fagiolini al vapore														
Fagiolini, pomodori e olive														
Fantasie di verdure														P
Favette trifolate					P				P					
Iceberg e Misticanza														
Insalata di fagiolini														
Insalata di lattuga e mais														
Insalata di lattuga, radicchio e mais														
Insalata di lattughino, valeriana e mais														
Insalata di pomodori e olive														
Insalata di radicchio, songino e rucola														
Insalata lattuga, radicchio e carote														
Insalata mista														
Insalata verde														
Insalata verde e cetrioli														
Insalata, carote e pomodoro														
Lattuga, rucola e carote														
Misto di verdure saltate														
Patate al forno														P
Patate e cipolle														P
Patate prezzemolate														P
Peperoni e melanzane al forno	P													
Peperoni saporiti con mentuccia														P
Purea di patate			P				P							P
Spinaci al vapore														
Spinaci saltati														

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco degli allergeni

Nome piatto	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Solfiti
-------------	---------------------	-----------	------	-------	----------	------	-------	-----------------	--------	--------	--------	--------	-----------	---------

Contorni

Verdure grigliate														
Verdure in pastella al forno	P													
Zucchine e carote brasate									P					
Zucchine gratin	P		P				P							
Zucchine in agrodolce														P

Frutta

Frutta fresca di stagione														
---------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Pane e Prodotti da forno

Pane	P													
------	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Sughi e salse

Maionese vegetale									P					
-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Legenda: P = presente; T = tracce

Elenco delle ricette

Nome piatto Ingredienti

Primi









Caserecce con zucca e salsiccia	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Zucca Gialla fresca : 50 g, Salsiccia al finocchio : 25 g , Vino Bianco (solfiti) : 10 g, Carota fresca : 5 g, Cipolla Dorata : 5 g, Sedano Verde fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Burro (materia grassa 82% [latte]) : 4 g, Sale fino : 0.5 g
Cous cous di verdure	Couscous (grano) : 70 g, Melanzana fresca : 25 g, Zucchini fresca : 25 g, Sedano Verde fresco : 10 g, Carota fresca : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Prezzemolo fresco : 2 g, Pepe Nero : 0.2 g, Sale fino : 0.2 g
Farfallette al Salmone	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Panna da cucina (latte) : 40 g, Salmone affumicato (pesce) : 30 g, Cipolla Dorata : 10 g, Passata di Pomodoro : 10 g, Burro (latte) : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Vino Bianco (solfiti) : 5 g, Sale fino : 0.1 g
Gnocchi con pomodoro siciliano, mozzarella e basilico	Gnocchi di patate surgelati (uova, grano) : 120 g, Passata di Pomodoro : 70 g, Mozzarella - Filoni (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 20 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Formaggio grattugiato (Latte , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' uovo)). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano). : 5 g, Basilico fresco : 3 g, Sale fino : 0.5 g
Insalata di lenticchie nere di Sicilia e Quinoa	QUINOA MIX BIOLOGICA (Quinoa bianca secca* 60%, quinoa rossa secca* 20%, quinoa nera secca* 20%. *=biologica) : 50 g, Pomodoro Datterino : 50 g, Lenticchia media secca : 40 g, Carota fresca : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 8 g, Basilico fresco : 2 g, Erba Cipollina : 2 g, Alloro secco : 1 g, Menta : 1 g, Sale fino : 0.5 g, Pepe Nero : 0.5 g, Zafferano : 0.2 g
Lasagne zucca e scamorza	Pasta all' uovo precotta e surgelata (Semola di grano duro, uova pastorizzate (20%), acqua, olio d'oliva, sale iodato) : 80 g, Zucca Gialla fresca : 70 g, Latte UHT Parzialmente Scremato : 40 g, Scamorza (latte) : 30 g , Formaggio grattugiato (Latte , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' uovo)). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano). : 6 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grano tenero Tipo "00" Farina (senape, soia) : 4 g, Olio di Semi di Girasole : 4 g, Noce Moscata : 1 g, Sale fino : 0.5 g
Minestra di broccoli con pasta	Broccolo fresco : 100 g, Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 60 g, Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 50 g, Pomodoro Pelati : 10 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino : 0.5 g
Minestra di patate e rucola	Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 150 g , Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 50 g, Insalata Rucola : 15 g, Cipolla Dorata : 10 g, Sedano Verde fresco : 10 g, Carota fresca : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino : 1 g
Minestra di sparacelli e conchigliette	Broccolo fresco : 100 g, Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 60 g, Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 50 g, Pomodoro Pelati : 10 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino : 0.5 g
Minestrone di verdure	Misto di verdure per minestrone surgelate (sedano) : 100 g, Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 50 g, Cipolla Dorata : 10 g, Pomodoro Pelati : 10 g, Sedano Verde fresco : 10 g, Carota fresca : 10 g, Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino : 0.5 g
Minestrone di verdure con pasta	Misto di verdure per minestrone surgelate (sedano) : 100 g, Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 60 g, Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 50 g, Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 20 g , Pomodoro Pelati : 10 g, Carota fresca : 5 g, Cipolla Dorata : 5 g, Sedano Verde fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Purè di patate in fiocchi (Focchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: metabisolfito di sodio ; aroma, estratto di curcuma.) : 3 g, Sale fino : 0.5 g
Orecchiette con bietoline, olive, pomodoro e pecorino	Pasta di Semola di grano duro - Orecchiette (Semola di grano duro, acqua) : 80 g, Pomodoro : 60 g , Bieta Costa fresca : 50 g, Pecorino Siciliano DOP (Latte ovino, caglio, sale, pepe) : 10 g , Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Oliva Nera snocciolata : 5 g, Acciuga o Alice filetti sotto sale (pesce) : 3 g, Sale fino : 0.7 g
Pasta e fagioli	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 70 g, Fagiolo Borlotti secco (può contenere: grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) : 30 g, Pomodoro Pelati : 10 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sedano Verde fresco : 5 g, Carota fresca : 5 g, Sale fino : 0.1 g
Pasta aglio, olio e acciughe	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Olio extravergine di Oliva : 7 g, Acciuga o Alice filetti sott'olio (pesce) : 4 g, Prezzemolo fresco : 4 g, Aglio fresco : 1 g, Sale fino : 0.5 g
Pasta aglio, olio e peperoncino	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Olio extravergine di Oliva : 7 g, Prezzemolo fresco : 4 g, Peperoncino rosso in polvere : 3 g, Aglio fresco : 1 g, Sale fino : 0.5 g
Pasta al pesto di fave	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Acqua) : 50 g, Fava secca : 40 g, Pomodoro Pelati : 30 g, Basilico fresco : 20 g, Olio extravergine di Oliva : 10 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g , Pinolo sgusciato : 5 g, Cipolla Dorata : 4 g, Menta : 1 g, Sale fino : 1 g
PASTA AL POMODORO	Passata di Pomodoro : 100 g, Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 100 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Basilico fresco : 1 g, Aglio fresco : 0.1 g, Sale fino : 0.1 g
PASTA ALLA FRANCEScana	Pomodoro Pelati : 80 g, Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Latte UHT Parzialmente Scremato : 30 g, Pomodoro Concentrato : 20 g, Bovino adulto tagli diversi : 20 g, Fungo Champignon surgelato (100% funghi; additivi: mass. 10 ppm di solfito [solfiti]) : 10 g, Prosciutto Cotto - Spalla : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 8 g, Sedano Verde fresco : 5 g, Carota fresca : 5 g, Cipolla Dorata : 5 g, Grano tenero Tipo "00" Farina (senape, soia) : 3 g, Sale fino : 0.5 g

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco delle ricette

Nome piatto Ingredienti

Primi





Pasta alla Norcina	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Fungo Champignon surgelato (100% funghi; additivi: mass. 10 ppm di solfito [solfiti] : 30 g, Maiale Lonza refrigerata : 30 g, Panna da cucina (latte) : 20 g, Vino Bianco (solfiti) : 10 g, Sedano Verde fresco : 5 g, Carota fresca : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Cipolla Dorata : 5 g, Sale fino : 0.1 g
Pasta alla Trapanese	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Pomodoro : 70 g  , Aglio fresco : 2 g, Basilico fresco : 2 g, Olio extravergine di Oliva : 2 g, Sale fino : 0.1 g
Pasta con piselli	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Pisello Fine surgelato : 30 g, Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Acqua) : 30 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Carota fresca : 5 g, Farina di Riso - Prodotto dietetico realizzato con materie prime prive di glutin : 3 g, Sale fino : 2 g
Pasta con pomodoro siccagno	Pasta di semola integrale di grano duro (Semola integrale di grano duro, acqua) : 80 g, Passata di Pomodoro : 70 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Basilico fresco : 3 g, Sale fino : 0.5 g
Pasta con sarde	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Condimento per pasta con sarde (Finocchietti selvatici, acqua, sarde 20 %, cipolla, olio di semi di girasole, passolina, sarde salate, sale. [pescce]) : 50 g, Pomodoro Concentrato : 20 g, Cipolla Dorata : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Misto di uvetta e pinoli : 4 g, Sale fino : 0.5 g
Pasta e ceci	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 70 g, Ceci secchi : 30 g, Passata di Pomodoro : 10 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sedano Verde fresco : 5 g, Carota fresca : 5 g, Sale fino : 0.1 g
Pasta e lenticchie	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 70 g, Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 50 g, Lenticchia secca : 30 g, Pomodoro Pelati : 20 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sedano Verde fresco : 5 g, Carota fresca : 5 g, Sale fino : 1 g
Pasta fagioli, zucca e pancetta	Zucca Gialla fresca : 70 g, Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 60 g, Fagiolo Borlotti secco (può contenere: grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) : 30 g, Pancetta Arrotolata : 10 g  , Pomodoro Pelati : 10 g, Cipolla Dorata : 5 g, Carota fresca : 5 g, Sedano Verde fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino : 0.1 g
Pasta in bianco	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Olio extravergine di Oliva : 2 g, Sale fino : 0.5 g
Pasta integrale e lenticchie	Pasta di semola integrale di grano duro (Semola integrale di grano duro, acqua) : 60 g, Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 50 g, Lenticchia secca : 30 g, Pomodoro Pelati : 20 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sedano Verde fresco : 5 g, Carota fresca : 5 g, Sale fino : 1 g
Pasta integrale tonno e zucchine	Pasta di semola integrale di grano duro (Semola integrale di grano duro, acqua) : 80 g, Pomodoro Ciliegini : 70 g, Tonno al naturale (pescce) : 30 g, Zucchina fresca : 30 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino : 0.5 g
Pasta pesto di pistacchi e guanciale croccante	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Guanciale : 10 g  , Pesto di pistacchi (pistacchio , parmigiano grattugiato, pinoli, aglio, olio extravergine d'oliva, sale, pepe. [latte]) : 10 g, Sale fino : 1 g
Pasta spada e menta	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Pesce Spada surgelato : 30 g, Pomodoro Pelati : 20 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Prezzemolo fresco : 2 g, Menta : 2 g, Pepe Nero : 1 g, Sale fino : 1 g
Ravioli gratinati	Ravioli grandi al prosciutto (Ingredienti pasta: semola di grano duro, uova (19,4% sulla pasta). Ingredienti ripieno: Carni suine preparate (52,8% sul ripieno), grissini grattugiati, grassi vegetali, prosciutto crudo (6,4% sul ripieno), formaggio in polvere, aromi, sale, esaltatore di sapidità (glutammato monosodico), spezie. [latte]) : 120 g, Passata di Pomodoro : 80 g, Latte fresco Parzialmente Scremato : 40 g, Bovino adulto tagli diversi : 30 g, Pomodoro Concentrato : 20 g, Maiale Lonza refrigerata : 10 g, Formaggio grattugiato (Latte , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' uovo). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano).) : 8 g, Carota fresca : 5 g, Sedano Verde fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio di Semi di Girasole : 4 g, Grano tenero Tipo "00" Farina (senape, soia) : 4 g, Sale fino : 0.5 g
Riso al nero di seppia e funghi	Riso Parboiled : 80 g  , Nero di seppia (sale, acqua e ispessimento carbosimetilcellulosa sodica [molluschi]) : 40 g, Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 30 g, Pomodoro Pelati : 20 g, Vino Bianco (solfiti) : 10 g, Fungo Champignon surgelato (100% funghi; additivi: mass. 10 ppm di solfito [solfiti]) : 10 g, Totani surgelati (Todarodes sagittatus Lamarck) (molluschi) : 10 g, Cipolla Dorata : 5 g, Aglio fresco : 1 g, Sale fino : 0.1 g
Riso con spinaci	Riso Parboiled : 80 g  , Spinacio a cubetti surgelato : 50 g, Latte UHT Parzialmente Scremato : 30 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Burro (latte) : 4 g, Grano tenero Tipo "00" Farina (senape, soia) : 3 g, Sale fino : 0.5 g
Riso in bianco	Riso Parboiled : 80 g  , Olio extravergine di Oliva : 2 g, Sale fino : 0.5 g
Risotto alla marinara	Riso Parboiled : 80 g  , Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Acqua) : 50 g, Pomodoro Pelati : 50 g, Totani surgelati (Todarodes sagittatus Lamarck) (molluschi) : 10 g, Vongola surgelata (molluschi) : 10 g, Gambero sgucciato surgelato (crostacei) : 10 g, Cozza sgucciata surgelata (molluschi) : 10 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino : 1 g
Risotto gambero e lime	Riso Parboiled : 80 g  , Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 50 g, Gambero sgucciato surgelato (crostacei) : 30 g, Vino Bianco (solfiti) : 8 g, Burro (latte) : 5 g, Lime Succo : 3 g, Sale fino : 0.5 g

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione








Elenco delle ricette

Nome piatto Ingredienti

Primi

Risotto mare e monti	Riso Parboiled : 80 g  , Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Acqua) : 50 g , Pomodoro Pelati : 50 g , Totani surgelati (Todarodes sagittatus Lamarck) (molluschi) : 10 g , Vino Bianco (solfiti) : 10 g , Gambero sgusciato surgelato (crostacei) : 10 g , Fungo Champignon surgelato (100% funghi; additivi: mass. 10 ppm di solfito [solfiti]) : 10 g , Cozza sgusciata surgelata (molluschi) : 10 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 1 g
SPAGHETTI CON PIC PAC	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g , Pomodoro Pelati : 80 g , Basilico fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino : 0.5 g
Tagliatelle al ragù	Passata di Pomodoro : 80 g , Pasta all' uovo - Tagliatelle (Semola di grano duro, uova) : 80 g , Bovino adulto tagli diversi : 30 g , Pomodoro Concentrato : 20 g , Maiale Lonza refrigerata : 20 g , Carota fresca : 5 g , Vino Bianco (solfiti) : 5 g , Sedano Verde fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Cipolla Dorata : 5 g , Sale fino : 0.5 g
Timballo di riso	Riso Parboiled : 70 g  , Latte UHT Parzialmente Scremato : 50 g , Bovino adulto tagli diversi : 30 g , Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 30 g , Mozzarella - Filoni (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 20 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 10 g , Maiale Lonza refrigerata : 10 g , Formaggio grattugiato (Latte , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' uovo). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.)) : 8 g , Olio di Semi di Girasole : 5 g , Grano tenero Tipo "00" Farina (senape, soia) : 5 g , Cipolla Dorata : 5 g , Burro (latte) : 3 g , Noce Moscata : 0.1 g , Sale fino : 0.1 g
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO	Tortellini di carne di manzo (grano, uova, latte) : 120 g , Panna da cucina (latte) : 50 g , Prosciutto Cotto : 8 g , Burro (latte) : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Sale fino iodato : 0.5 g
Vellutata di carciofi e porri	Carciofo surgelato : 150 g , Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 30 g  , Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Acqua) : 30 g , Latte UHT Parzialmente Scremato : 10 g , Porro : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 1 g
Zuppa di cereali e legumi con verdure invernali	Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 50 g , Cavolo Cappuccio Verde : 30 g , Broccolo fresco : 30 g , Zucca Gialla fresca : 30 g , Orzo Perlato biologico : 20 g , Lenticchia media secca : 20 g , Passata di Pomodoro : 10 g , Fagiolo Borlotti secco (può contenere: grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) : 10 g , Ceci secchi : 10 g , Farro biologico : 10 g , Carota fresca : 10 g , Sedano Verde fresco : 5 g , Cipolla Dorata : 5 g , Sale fino : 0.5 g
Zuppa di legumi	Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 50 g , Lenticchia secca : 30 g , Ceci secchi : 20 g , Fagiolo Borlotti secco (può contenere: grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) : 20 g , Carota fresca : 10 g , Sedano Verde fresco : 10 g , Pomodoro Pelati : 10 g , Cipolla Dorata : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 1 g

Secondi

Affettati del giorno	Mortadella (pistacchio) : 10 g  , Pancetta Arrotondata : 10 g  , Prosciutto Crudo : 10 g  , Salame Napoli : 10 g 
Arista di maiale al forno	Salame Milano : 10 g  , Tacchino Fesa arrosto : 10 g , Prosciutto Cotto (carne di suino 83%, acqua, sale, amido, destrosio, aromi, gelificante, E407, antiossidante, E301, conservante, E250) : 10 g , Speck (Carne di suino 83%, acqua, sale, amido, destrosio, aromi, gelificante: E407, antiossidante: E301, conservante E250) : 10 g
Arista tonnata agli agrumi	Maiale Lonza refrigerata : 100 g , Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 30 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sedano Verde fresco : 5 g , Carota fresca : 5 g , Rosmarino : 3 g , Purè di patate in fiocchi (Focchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: metabisolfito di sodio ; aroma, estratto di curcuma.) : 3 g , Sale fino : 0.1 g
Arrosto di vitello alla palermitana	Maiale Arista refrigerata : 100 g , Maionese (uova) : 30 g , Arancia : 20 g , Tonno sott'olio di girasole (pesce) : 15 g , Capperi al sale (Capperi, sale.) : 3 g , Olio extravergine di Oliva : 2 g , Sale fino : 1 g
Bocconcini di tacchino al curry	Bovino adulto tagli diversi : 100 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 10 g , Origano essicato : 4 g , Sale fino : 1 g
Burger di ceci e quinoa	Tacchino Fesa intera refrigerata : 120 g , Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 30 g , Prodotto UHT per preparazioni di pasticceria e cucina. (acqua, grassi vegetali idrogenati (25%), latticello in polvere, latte scremato in polvere, maltodestrine, emulsionanti (E472b, E471, E322 lecitina di soia), stabilizzanti (E412, E410, E460i, E466).) : 10 g , Prezzemolo fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Curry : 5 g , Cipolla Dorata : 5 g , Maizena : 4 g , Sale fino : 0.5 g , Aglio fresco : 0.5 g
BURGER DI LEGUMI "Vegano"	Ceci Farina : 30 g , Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 30 g  , Ceci grandi secchi : 20 g , Farina di Riso - Prodotto dietetico realizzato con materie prime prive di glutin : 20 g , QUINOA MIX BIOLOGICA (Quinoa bianca secca* 60%, quinoa rossa secca* 20%, quinoa nera secca* 20%. *=biologica) : 20 g , Cipolla Dorata : 4 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g
	Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti)  , Lenticchia secca , Fagiolo Borlotti secco (può contenere: grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) , Olio extravergine di Oliva , Purè di patate in fiocchi (Focchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: metabisolfito di sodio ; aroma, estratto di curcuma.) , Rosmarino , Sale fino iodato

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco delle ricette

Nome piatto Ingredienti

Secondi

Burger di melanzane e basilico	Melanzana fresca : 60 g , Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 60 g  , Uova Intere pastorizzate : 20 g , Formaggio a pasta filata (Latte , sale, caglio) : 20 g , Purè di patate in fiocchi (Focchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: metabisolfito di sodio ; aroma, estratto di curcuma.) : 12 g , Cipolla Dorata : 10 g , Formaggio grattugiato (Latte , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' uovo). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.) : 7 g , Basilico fresco : 3 g , Sale fino : 0.1 g
Burger di verdure	Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 30 g  , Zucchini surgelata a rondelle : 30 g , Fagiolini surgelati : 20 g , Carota a rondelle surgelata : 20 g , Uova Intere pastorizzate : 10 g , Cipolla Dorata : 5 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 4 g , Formaggio grattugiato (Latte , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' uovo). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.) : 4 g , Olio extravergine di Oliva : 2 g , Sale fino : 0.1 g
Burger di zucca e tofu ai semi misti	Zucca Gialla fresca : 60 g , Tofu (soia) : 30 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 20 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Lino Semi : 2 g , Zucca semi : 2 g , Girasole Semi : 2 g , Sale fino : 0.5 g , Noce moscata in polvere : 0.5 g , Pepe Nero : 0.2 g
Carne bovina ai ferri o arrosto	Bovino adulto tagli diversi : 100 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 1 g
Cotoletta di tacchino	Tacchino Fesa intera refrigerata : 100 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 20 g , Olio di Semi di Girasole : 10 g , Uova Intere pastorizzate : 8 g , Grano tenero Tipo "00" Farina (senape , soia) : 5 g , Sale fino : 1 g
Crocchette di tofu e piselli	Tofu (soia) : 60 g , Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 50 g  , Pisello Fine surgelato : 30 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 6 g , Cipolla Dorata : 5 g , Sedano Verde fresco : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sale fino : 1 g , Aglio fresco : 1 g , Rosmarino : 0.1 g
Emmenthal e prosciutto	Emmenthal (latte) : 40 g , Prosciutto Cotto (carne di suino 83%, acqua, sale, amido, destrosio, aromi, gelificante, E407, antiossidante, E301, conservante, E250) : 40 g
Filetti di sgombrino con pomodorini e olive	Sgombro surgelato (pesce) : 150 g , Pomodoro Ciliegini : 70 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Oliva Nera snocciolata : 5 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino : 1 g , Aglio fresco : 0.5 g
Filetto di merluzzo agli aromi	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 150 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Limone Succo : 5 g , Origano : 3 g , Salvia fresca : 3 g , Sale fino : 1 g
Filetto di pesce a sfincione	Nasello Filetti surgelato (pesce) : 150 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 20 g , Pomodoro Concentrato : 10 g , Caciocavallo (latte) : 8 g  , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Acciuga o Alice filetti sott'olio (pesce) : 2 g , Sale fino : 0.5 g
Filetto di salmone agli agrumi	Salmon Filetto surgelato (pesce) : 150 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Arancia succo : 5 g , Grano tenero Tipo "00" Farina (senape , soia) : 3 g , Prezzemolo fresco : 3 g , Limone Succo : 3 g , Sale fino : 1 g
Fish&Chips	Patata a spicchi surgelata : 150 g , Fileté di Merluzzo d'Alaska impanato, surgelato (Merluzzo d'Alaska (Theragra Chalcogramma) Zona FAO 67 (71% rapportato alla messa in opera, conformemente alle raccomandazioni GEMRCN), acqua, preparazione per pangrattato 9% (farina di frumento, lievito, sale, spezie (curcuma, paprika), coloranti: estratto di paprika - estratto curcuma), olio di girasole, panatura (farina di frumento, amido modificato di frumento, sale, addensante: Gomma di xanthan, glutine di frumento) [pesce , grano]) : 100 g , Olio di Semi di Girasole : 5 g , Sale fino : 1 g
Frittata di asparagi	Uova Intere fresche biologiche : 80 g , Asparago Verde : 30 g , Parmigiano Reggiano Grattugiato DOP (Latte , sale, caglio) : 10 g  , Latte UHT Intero : 10 g , Purè di patate in fiocchi (Focchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: metabisolfito di sodio ; aroma, estratto di curcuma.) : 5 g , Prezzemolo fresco : 3 g , Sale fino : 0.5 g
Frittatina agli aromi di Sicilia	Uova Intere pastorizzate biologiche : 80 g , Parmigiano Reggiano Grattugiato DOP (Latte , sale, caglio) : 10 g  , Latte UHT Parzialmente Scremato : 10 g , Purè di patate in fiocchi (Focchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: metabisolfito di sodio ; aroma, estratto di curcuma.) : 4 g , Basilico fresco : 3 g , Menta : 3 g , Rosmarino : 1 g , Sale fino : 0.1 g
Frittatina di patate e parmigiano	Uova Intere pastorizzate : 80 g , Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 30 g  , Latte UHT Parzialmente Scremato : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g  , Sale fino : 1 g
Hamburger di carne al salmoriglio	Bovino adulto tagli diversi : 60 g , Maiale Lonza refrigerata : 20 g , Mollica di pane (grano) : 12 g , Olio extravergine di Oliva : 10 g , Uova Intere pastorizzate : 10 g , Parmigiano Reggiano Grattugiato DOP (Latte , sale, caglio) : 7 g  , Origano : 4 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino : 0.1 g
Hamburger di carne bianca alla griglia	Pollo Petto intero refrigerato : 80 g , Latte UHT Parzialmente Scremato : 12.5 g , Pane Toscano (Iposodico) (Farina di grano tenero tipo 0, acqua, lievito) : 12.5 g , Formaggio grattugiato (Latte , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' uovo). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.) : 12.5 g , Cipolla Dorata : 5 g , Prezzemolo fresco : 3 g , Sale fino : 0.1 g
Insalata caprese	Pomodoro : 150 g  , Mozzarella (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 100 g  , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Origano : 0.5 g , Sale fino : 0.5 g
Insalatona di tacchino croccante	Tacchino Fesa intera refrigerata : 80 g , Pomodoro Verdi : 70 g , Lattuga Iceberg : 60 g , Mozzarella - Filoni (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 30 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 10 g , Carota fresca : 10 g , Mais : 5 g , Sale fino : 1 g

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contaminazione dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco delle ricette

Nome piatto Ingredienti

Secondi

Insalatona di tonno e verdure	Tonno al naturale (pesce) : 80 g , Fagiolini surgelati : 70 g , Lattuga Iceberg : 50 g , Pomodoro Verdi : 50 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Oliva Verde snocciolata (olive verdi, acqua, sale) : 4 g , Sale fino : 0.5 g
Misto formaggi di Sicilia	Tuma siciliana (latte) : 40 g , Pecorino Siciliano DOP (Latte ovino, caglio, sale, pepe) : 20 g , Provola dolce (latte) : 20 g
Misto salumi e formaggi di Sicilia	Tuma siciliana (latte) : 40 g , Prosciutto Cotto : 20 g , Salame Napoli : 20 g
Mozzarella in busta	Mozzarella (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 100 g
Mozzarella in carrozza	Mozzarelline panate (Mozzarella (latte vaccino intero, caglio, sale, fermenti lattici); semilavorato per panatura (farina di frumento, lievito di birra, sale, paprica); pastella (farina di frumento, sale, acqua); farina di grano tenero; sale.) : 100 g
Orata alla mediterranea	Orata filetto surgelato (pesce) : 150 g , Pomodoro Ciliegini : 70 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Prezzemolo fresco : 5 g , Oliva Nera snocciolata : 4 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino : 0.5 g
Pesce spada panato agli agrumi	Pesce Spada surgelato : 150 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 8 g , Limone : 4 g , Prezzemolo fresco : 2 g , Sale fino : 0.1 g
Piadina mozzarella, pomodoro, rucola	Piadina, surgelata (Farina di grano - Acqua - Strutto - Sale - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Amido.) : 120 g , Pomodoro : 50 g , Mozzarella - Filoni (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 40 g , Insalata Rucola : 30 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Origano : 2 g
Pizza Margherita	Grano tenero Tipo "00" Farina (senape, soia) : 50 g , Mozzarella - Filoni (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 50 g , Pomodoro Pelati : 30 g , Lievito di Birra : 4 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Olio di Semi di Girasole : 2.5 g , Zucchero bianco : 2.5 g , Sale fino : 0.9 g , Origano : 0.5 g
Pollo al forno	Pollo Coscia refrigerata : 300 g , Rosmarino : 3 g , Sale fino : 1 g
Pollo in tegame alla palermitana	Pollo Busto refrigerato : 250 g , Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 50 g , Pomodoro Pelati : 30 g , Cipolla Dorata : 10 g , Vino Bianco (solfiti) : 10 g , Rosmarino : 1 g , Alloro secco : 1 g , Sale fino : 0.5 g
Polpette di fagioli misti con erbe aromatiche di Sicilia	Fagiolo Cannellini secco : 25 g , Fagiolo Borlotti secco biologico (può contenere: grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) : 25 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 15 g , Albume d'uovo pastorizzato : 6 g , Mandorla Pelata (mandorle) : 5 g , Nocciola (nocciole) : 5 g , Olio di Semi di Girasole : 5 g , Timo essiccato : 2 g , Basilico essiccato : 2 g , Erba Cipollina : 2 g , Menta : 1 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino : 0.5 g
Salsiccia siciliana al forno	Salsiccia al finocchio : 120 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g
Salumi e formaggi	Emmenthal (latte) , Salame Milano , Formaggio a pasta filata (Latte , sale, caglio) , Prosciutto Cotto , Prosciutto Crudo
Scaloppina di vitello ai funghi	Bovino adulto tagli diversi : 100 g , Fungo Champignon surgelato (100% funghi; additivi: mass. 10 ppm di solfito (solfiti)) : 30 g , Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Acqua) : 10 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grano tenero Tipo "00" Farina (senape, soia) : 3 g , Sale fino : 1 g
Scaloppina di vitello all'arancia	Bovino adulto tagli diversi : 100 g , Grano tenero Tipo "00" Farina (senape, soia) : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Arancia succo : 5 g , Cipolla Dorata : 3 g , Pepe Nero : 1 g , Sale fino : 1 g
Sformato di melanzane	Melanzana fresca : 200 g , Pomodoro Pelati : 50 g , Mozzarella - Filoni (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 40 g , Prosciutto Cotto : 20 g , Formaggio grattugiato (Latte , sale, caglio conservante: liozima (proteina naturale estratta dall' uovo). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.) : 10 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 0.5 g
Straccetti di pollo al rosmarino	Insalatona russa surgelata (ingredienti: 33,4% carote, 33,3% piselli, 33,3% patate) : 120 g , Pollo Petto porzionato refrigerato : 100 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 1 g
Strudel di verdure	Pasta Sfoglia Surgelata (grano) : 200 g , Spinacio a cubetti surgelato : 70 g , Ricotta di Vacca (latte) : 30 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Pepe Nero : 0.5 g , Sale fino : 0.5 g

Contorni

Biete alla siciliana	Bieta Erbetta surgelata : 200 g , Pomodoro Ciliegini : 80 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Acciuga o Alice filetti sott'olio (pesce) : 4 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino : 1 g , Pepe Nero : 0.5 g
Biete e pomodorini	Bieta Erbetta surgelata : 150 g , Pomodoro Ciliegini : 50 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino : 0.5 g
Broccoletti all'agro	Broccolo surgelato : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Limone Succo : 3 g , Sale fino : 1 g
Caponata di melanzane	Melanzana fresca : 80 g , Pomodoro Pelati : 30 g , Sedano Verde fresco : 20 g , Oliva Verde snocciolata (olive verdi, acqua, sale) : 10 g , Capperi al sale (Capperi, sale.) : 3 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Zucchero bianco : 2.5 g , Cipolla Dorata : 2.5 g , Aceto di Vino Bianco (Vino (solfiti)) : 2.5 g , Sale fino : 1 g
Carciofi alla Paesana	Carciofo surgelato : 200 g , Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 30 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Prezzemolo fresco : 3 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino : 1 g
Carote a julienne	Carota fresca : 80 g
Carote al burro e salvia	Carota a rondelle surgelata : 150 g , Burro (latte) : 5 g , Salvia essiccata : 2 g , Sale fino : 0.5 g

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco delle ricette

Nome piatto

Ingredienti

Contorni

Fagiolini al vapore	Fagiolini surgelati : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 0.5 g
Fagiolini, pomodori e olive	Fagiolini surgelati : 100 g , Pomodoro Verdi : 50 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Origano : 2 g , Sale fino : 1 g
Fantasie di verdure	Pomodoro : 50 g  Zucchini fresca : 50 g , Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 50 g  , Cipolla Rossa : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Origano essiccato : 3 g , Sale fino : 0.5 g
Favette trifolate	Fave surgelate : 120 g , Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 30 g , Cipolla Dorata : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 1 g
Iceberg e Misticanza	Lattuga Iceberg : 50 g , Lattuga : 10 g , Spinacio fresco : 7 g , Valeriana : 7 g , Insalata Rucola : 6 g
Insalata di fagiolini	Fagiolini surgelati : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 0.5 g
Insalata di lattuga e mais	Lattuga Iceberg : 70 g , Mais : 10 g
Insalata di lattuga, radicchio e mais	Lattuga Iceberg : 50 g , Radicchio rosso : 20 g  , Mais : 10 g
Insalata di lattughino, valeriana e mais	Lattuga : 60 g , Valeriana : 15 g , Mais : 5 g
Insalata di pomodori e olive	Pomodoro : 140 g  , Oliva Verde snocciolata (olive verdi, acqua, sale) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Origano : 2 g , Sale fino : 1 g
Insalata di radicchio, songino e rucola	Lattuga Iceberg : 40 g , Radicchio rosso : 20 g  , Insalata Rucola : 10 g , Songino Valerianella locusta : 10 g
Insalata lattuga, radicchio e carote	Lattuga Iceberg : 40 g , Carota fresca : 20 g , Radicchio rosso : 20 g 
Insalata mista	Lattuga Iceberg : 40 g , Carota fresca : 40 g
Insalata verde	Lattuga Iceberg : 80 g
Insalata verde e cetrioli	Lattuga Iceberg : 70 g , Cetriolo fresco : 10 g
Insalata, carote e pomodoro	Lattuga Iceberg : 40 g , Pomodoro : 20 g  , Carota fresca : 10 g
Lattuga, rucola e carote	Lattuga Iceberg : 60 g , Insalata Rucola : 10 g , Carota fresca : 10 g
Misto di verdure saltate	Spinacio a cubetti surgelato : 100 g , Bieta Erbetta surgelata : 100 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Aglio fresco : 2 g , Sale fino : 0.1 g
Patate al forno	Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 150 g  , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Rosmarino : 2 g , Sale fino : 1 g
Patate e cipolle	Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 150 g  , Cipolla Dorata : 10 g , Olio di Semi di Girasole : 5 g , Sale fino : 0.5 g , Pepe Nero : 0.1 g
Patate prezzemolate	Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 200 g  , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Prezzemolo fresco : 5 g , Sale fino : 1 g
Peperoni e melanzane al forno	Melanzana fresca : 50 g , Peperone Giallo fresco : 50 g , Peperone Rosso fresco : 50 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Prezzemolo fresco : 3 g , Sale fino : 1 g
Peperoni saporiti con mentuccia	Peperone Verde fresco : 150 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Aceto di Vino Bianco (Vino (solfiti)) : 2 g , Menta : 1 g , Aglio fresco : 0.1 g , Sale fino : 0.1 g
Purea di patate	Latte UHT Parzialmente Scremato : 50 g , Purè di patate in fiocchi (Fiocchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: metabisolfito di sodio ; aroma, estratto di curcuma.) : 25 g , Formaggio grattugiato (Latte , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' uovo). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.) : 5 g , Burro (latte) : 2 g , Sale fino : 0.5 g
Spinaci al vapore	Spinacio a cubetti surgelato : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 1 g
Spinaci saltati	Spinacio a cubetti surgelato : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino : 1 g
Verdure grigliate	Melanzana fresca : 50 g , Zucchini fresca : 50 g , Pomodoro Verdi : 50 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Origano : 0.1 g , Sale fino : 0.1 g
Verdure in pastella al forno	Cocktail di verdure pastellate surgelate (Zucchine, spinaci, cavolfiori, carote, peperoni, broccoli [grano]) : 120 g , Olio di Semi di Girasole : 10 g , Sale fino : 0.5 g
Zucchine e carote brasate	Zucchini fresca : 150 g , Carota a rondelle surgelata : 50 g , Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Acqua) : 20 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Prezzemolo fresco : 2 g , Sale fino : 1 g

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco delle ricette

Nome piatto Ingredienti

Contorni

Zucchine gratin	Zucchina surgelata a rondelle : 200 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Formaggio grattugiato (Latte , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' uovo). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.) : 5 g , Sale fino : 0.1 g
Zucchine in agrodolce	Zucchina fresca : 150 g , Cipolla Dorata : 20 g , Aceto di Vino Bianco (Vino (solfiti)) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 8 g , Zucchero bianco : 6 g , Sale fino : 1 g

Frutta

Frutta fresca di stagione	Frutta fresca biologica (Pera, mela, arancia, banana, kiwi, pesca, melone estivo, nespole, susine) : 150 g
---------------------------	---

Pane e Prodotti da forno

Pane	Pane Toscano (Iposodico) (Farina di grano tenero tipo 0, acqua, lievito) : 100 g
------	--

Sughi e salse

Maionese vegetale	Carota fresca : 15 g , Sedano Bianco fresco : 15 g , Patata fresca biologica : 15 g , Limone biologico : 3 g , Olio extravergine di Oliva : 2 g
-------------------	--

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco dei valori nutrizionali

Nome piatto

Primi	Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Acido Folico	Di cui acidi grassi polinsaturi	Vitamina E
Caserecce con zucca e salsiccia	1902 kj / 454 kcal	16.2 g	66.01 g	2.7 g	13.37 g	0 µg	1.04 g	1.22 mg
Cous cous di verdure	1354 kj / 323 kcal	5.55 g	56.28 g	5.07 g	9.64 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Farfallette al Salmone	2092 kj / 500 kcal	19.67 g	66.13 g	2.41 g	17.73 g	0 µg	1.41 g	1.24 mg
Gnocchi con pomodoro siccagno, mozzarella e basilico	1302 kj / 311 kcal	11.42 g	39.88 g	2.42 g	11.72 g	0 µg	0.42 g	1.21 mg
Insalata di lenticchie nere di Sicilia e Quinoa	1621 kj / 387 kcal	11.86 g	52.91 g	12.04 g	16.51 g	0 µg	0.79 g	1.79 mg
Lasagne zucca e scamorza	1792 kj / 428 kcal	20.9 g	41.23 g	2.17 g	18.43 g	0 µg	2.43 g	4.01 mg
Minestra di broccoli con pasta	1206 kj / 288 kcal	6.33 g	51.22 g	4.89 g	9.76 g	0 µg	0.79 g	1.12 mg
Minestra di patate e rucola	798 kj / 191 kcal	6.69 g	28.96 g	3.24 g	4.03 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Minestra di sparacelli e conchigliette	1206 kj / 288 kcal	6.33 g	51.22 g	4.89 g	9.76 g	0 µg	0.79 g	1.12 mg
Minestrone di verdure	554 kj / 132 kcal	5.53 g	17.45 g	0.85 g	4.12 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Minestrone di verdure con pasta	1504 kj / 359 kcal	6.47 g	68.08 g	2.53 g	10.9 g	0 µg	0.79 g	1.12 mg
Orecchiette con bietoline, olive, pomodoro e pecorino	1712 kj / 409 kcal	11.09 g	67.62 g	4.13 g	13.74 g	0 µg	0.93 g	1.22 mg
Pasta e fagioli	1598 kj / 382 kcal	6.65 g	70.77 g	7.46 g	14.03 g	0 µg	0.86 g	1.12 mg
Pasta aglio, olio e acciughe	1485 kj / 355 kcal	8.6 g	63.37 g	2.39 g	9.91 g	0 µg	1.08 g	1.57 mg
Pasta aglio, olio e peperoncino	1486 kj / 355 kcal	8.57 g	64.86 g	3.44 g	9.28 g	0 µg	1.08 g	1.57 mg
Pasta al pesto di fave	2407 kj / 575 kcal	16 g	89.07 g	12.78 g	23.54 g	0 µg	1.85 g	2.27 mg
PASTA AL POMODORO	1749 kj / 418 kcal	6.61 g	82.44 g	4.25 g	12.28 g	0 µg	1.07 g	1.12 mg
PASTA ALLA FRANCESCANO	1924 kj / 459 kcal	12.6 g	73.11 g	3.75 g	17.7 g	0 µg	1.6 g	1.8 mg
Pasta alla Norcina	1801 kj / 430 kcal	12.27 g	66.14 g	2.63 g	16.46 g	0 µg	1.47 g	1.12 mg
Pasta alla Trapanese	1320 kj / 315 kcal	3.29 g	66 g	3.62 g	9.5 g	0 µg	0.7 g	0.45 mg
Pasta con piselli	1522 kj / 364 kcal	6.26 g	70.46 g	2.4 g	10.69 g	0 µg	0.93 g	1.12 mg
Pasta con pomodoro siccagno	1414 kj / 338 kcal	7.16 g	55.5 g	10.3 g	11.77 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Pasta con sarde	1574 kj / 376 kcal	8.66 g	68.08 g	3.42 g	11.4 g	0 µg	0.93 g	1.12 mg
Pasta e ceci	1645 kj / 393 kcal	7.91 g	70.53 g	6.41 g	14.25 g	0 µg	1.9 g	1.12 mg
Pasta e lenticchie	1628 kj / 389 kcal	6.44 g	72.16 g	6.52 g	14.95 g	0 µg	1 g	1.12 mg
Pasta fagioli, zucca e pancetta	1728 kj / 413 kcal	11.8 g	65.31 g	7.54 g	15.22 g	0 µg	0.79 g	1.12 mg
Pasta in bianco	1258 kj / 300 kcal	3.12 g	63.28 g	2.16 g	8.72 g	0 µg	0.7 g	0.45 mg
Pasta integrale e lenticchie	1465 kj / 350 kcal	6.96 g	56.51 g	11.53 g	15.36 g	0 µg	0.52 g	1.12 mg
Pasta integrale tonno e zucchine	1572 kj / 375 kcal	7.42 g	56.41 g	10.45 g	19.04 g	0 µg	0.38 g	1.22 mg
Pasta pesto di pistacchi e guanciale croccante	1755 kj / 419 kcal	14.88 g	64.68 g	2.76 g	10.46 g	0 µg	0.55 g	0 mg
Pasta spada e menta	1501 kj / 359 kcal	6.37 g	64.65 g	2.87 g	14.49 g	0 µg	0.96 g	1.12 mg

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contaminazione dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco dei valori nutrizionali

Nome piatto

Primi	Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Acido Folico	Di cui acidi grassi polinsaturi	Vitamina E
Ravioli gratinati	3051 kj / 729 kcal	32.32 g	84.96 g	2.03 g	24.94 g	0 µg	2.96 g	3.87 mg
Riso al nero di seppia e funghi	1763 kj / 421 kcal	1.12 g	86.9 g	2.1 g	17.29 g	0 µg	0 g	0 mg
Riso con spinaci	1601 kj / 382 kcal	9.64 g	69.12 g	2.78 g	8.13 g	0 µg	0.49 g	1.23 mg
Riso in bianco	1207 kj / 288 kcal	2.8 g	63.44 g	1.76 g	5.36 g	0 µg	0.15 g	0.45 mg
Risotto alla marinara	1504 kj / 359 kcal	6.84 g	66.21 g	2.29 g	11.25 g	0 µg	0.47 g	1.12 mg
Risotto gambero e lime	1428 kj / 341 kcal	5.28 g	64.69 g	1.8 g	10.41 g	0 µg	0.25 g	0.12 mg
Risotto mare e monti	1512 kj / 361 kcal	6.6 g	66.42 g	2.35 g	10.48 g	0 µg	0.47 g	1.12 mg
SPAGHETTI CON PIC PAC	1451 kj / 347 kcal	6.56 g	66.02 g	2.91 g	9.84 g	0 µg	0.93 g	1.12 mg
Tagliatelle al ragù	1865 kj / 445 kcal	10.08 g	68.35 g	4.51 g	22.13 g	0 µg	1.04 g	1.12 mg
Timballo di riso	2131 kj / 509 kcal	17.48 g	68.85 g	2.12 g	22.36 g	0 µg	3.13 g	3.59 mg
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO	1828 kj / 437 kcal	22.75 g	41.68 g	1.8 g	15.5 g	0 µg	0.37 g	0.15 mg
Vellutata di carciofi e porri	473 kj / 113 kcal	5.79 g	10.23 g	9.04 g	5.24 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Zuppa di cereali e legumi con verdure invernali	1018 kj / 243 kcal	1.83 g	44.76 g	10.85 g	14.55 g	0 µg	0.59 g	0 mg
Zuppa di legumi	1099 kj / 263 kcal	7.09 g	36.2 g	11.01 g	15.64 g	0 µg	1.21 g	1.12 mg

Secondi	Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Acido Folico	Di cui acidi grassi polinsaturi	Vitamina E
Affettati del giorno	1035 kj / 247 kcal	18.86 g	0.61 g	0 g	18.78 g	0 µg	2.27 g	0 mg
Arista di maiale al forno	878 kj / 210 kcal	12.2 g	3.4 g	0.72 g	21.25 g	0 µg	2.2 g	1.12 mg
Arista tonnata agli agrumi	1594 kj / 381 kcal	30.09 g	3.83 g	0.92 g	22.87 g	0 µg	14.25 g	4.12 mg
Arrosto di vitello alla palermitana	1214 kj / 290 kcal	15.5 g	14.78 g	2.47 g	22.56 g	0 µg	1.74 g	2.24 mg
Bocconcini di tacchino al curry	871 kj / 208 kcal	9.58 g	6.93 g	2.03 g	29.71 g	0 µg	0.85 g	1.12 mg
Burger di ceci e quinoa	1552 kj / 371 kcal	7.41 g	60.46 g	9.4 g	15.45 g	0 µg	0.92 g	0.67 mg
BURGER DI LEGUMI "Vegano"	1749 kj / 418 kcal	7.16 g	70.39 g	14.84 g	20.89 g	0 µg	0.56 g	1.12 mg
Burger di melanzane e basilico	965 kj / 230 kcal	10.09 g	21.82 g	3.39 g	13.53 g	0 µg	0.31 g	0.01 mg
Burger di verdure	425 kj / 101 kcal	4.4 g	11.11 g	2.24 g	4.12 g	0 µg	0.31 g	0.46 mg
Burger di zucca e tofu ai semi misti	726 kj / 173 kcal	9.38 g	16.22 g	2.63 g	6.34 g	0 µg	1.85 g	1.12 mg
Carne bovina ai ferri o arrosto	720 kj / 172 kcal	10 g	0 g	0 g	20.5 g	0 µg	1.37 g	1.12 mg
Cotoletta di tacchino	1176 kj / 281 kcal	12.02 g	16.67 g	0.87 g	27.16 g	0 µg	5.46 g	6.8 mg
Crocchette di tofu e piselli	962 kj / 230 kcal	9.6 g	26.94 g	2.6 g	9.38 g	0 µg	3.4 g	1.34 mg
Emmenthal e prosciutto	1035 kj / 247 kcal	18.12 g	1.8 g	0 g	19.32 g	0 µg	0.98 g	0 mg

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco dei valori nutrizionali

Nome piatto

Secondi	Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Acido Folico	Di cui acidi grassi polinsaturi	Vitamina E
Filetti di sgombro con pomodorini e olive	1367 kj / 327 kcal	23.14 g	3.79 g	1.03 g	26.23 g	0 µg	4.07 g	1.12 mg
Filetto di merluzzo agli aromi	649 kj / 155 kcal	6.11 g	1.06 g	0.71 g	23.6 g	0 µg	0.69 g	1.12 mg
Filetto di pesce a sfincione	971 kj / 232 kcal	6.76 g	14.41 g	1.04 g	28.69 g	0 µg	0.54 g	0.71 mg
Filetto di salmone agli agrumi	1404 kj / 335 kcal	23.04 g	4.28 g	0.35 g	28.09 g	0 µg	4.95 g	1.12 mg
Fish&Chips	1423 kj / 340 kcal	13.2 g	38.3 g	3.8 g	16.75 g	0 µg	2.51 g	3.4 mg
Frittata di asparagi	723 kj / 173 kcal	10.22 g	4.97 g	1.1 g	15.04 g	0 µg	1.1 g	0.08 mg
Frittatina agli aromi di Sicilia	685 kj / 164 kcal	10.05 g	3.84 g	0.5 g	14.15 g	0 µg	1.09 g	0.07 mg
Frittatina di patate e parmigiano	818 kj / 195 kcal	13.74 g	5.66 g	0.48 g	12.39 g	0 µg	1.42 g	1.16 mg
Hamburger di carne al salmoriglio	1148 kj / 274 kcal	17.36 g	8.49 g	0.75 g	21.13 g	0 µg	1.89 g	2.29 mg
Hamburger di carne bianca alla griglia	759 kj / 181 kcal	4.49 g	11.14 g	0.64 g	24.66 g	0 µg	0.28 g	0.03 mg
Insalata caprese	1368 kj / 327 kcal	24.81 g	6 g	3.04 g	20.21 g	0 µg	0.38 g	1.51 mg
Insalatona di tacchino croccante	1428 kj / 341 kcal	17.21 g	20.1 g	2.63 g	28.09 g	0 µg	1.02 g	2.38 mg
Insalatona di tonno e verdure	773 kj / 185 kcal	6.97 g	7.46 g	3.28 g	22.71 g	0 µg	0.38 g	1.38 mg
Misto formaggi di Sicilia	1309 kj / 313 kcal	24.76 g	1.44 g	0 g	21 g	0 µg	0 g	0.19 mg
Misto salumi e formaggi di Sicilia	1119 kj / 267 kcal	20.8 g	1.08 g	0 g	18.9 g	0 µg	1.47 g	0 mg
Mozzarella in busta	1059 kj / 253 kcal	19.5 g	0.7 g	0 g	18.7 g	0 µg	0 g	0.39 mg
Mozzarella in carrozza	955 kj / 228 kcal	7.2 g	29.2 g	1.9 g	11.6 g	0 µg	0 g	0 mg
Orata alla mediterranea	1052 kj / 251 kcal	11.95 g	4.53 g	1.22 g	31.92 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Pesce spada panato agli agrumi	1227 kj / 293 kcal	14.4 g	14.39 g	0.94 g	27.07 g	0 µg	0.6 g	1.79 mg
Piadina mozzarella, pomodoro, rucola	2447 kj / 584 kcal	29.35 g	61.89 g	1.65 g	16.96 g	0 µg	0.38 g	1.28 mg
Pizza Margherita	1529 kj / 365 kcal	15.77 g	42.61 g	1.69 g	15.71 g	0 µg	1.48 g	2.57 mg
Pollo al forno	1358 kj / 324 kcal	11.23 g	0.41 g	0.23 g	55.54 g	0 µg	2.62 g	0.54 mg
Pollo in tegame alla palermitana	2060 kj / 492 kcal	27.29 g	11.09 g	1.51 g	49.1 g	0 µg	5.73 g	0 mg
Polpette di fagioli misti con erbe aromatiche di Sicilia	1329 kj / 318 kcal	11.87 g	39.83 g	10.86 g	15.26 g	0 µg	2.77 g	4.15 mg
Salsiccia siciliana al forno	1678 kj / 401 kcal	36.04 g	0.72 g	0 g	18.48 g	0 µg	0.3 g	0.9 mg
Salumi e formaggi	1131 kj / 270 kcal	20.7 g	1.21 g	0 g	21.31 g	0 µg	1.52 g	0 mg
Scaloppina di vitello ai funghi	797 kj / 190 kcal	10.06 g	3.91 g	0.3 g	21.64 g	0 µg	1.37 g	1.12 mg
Scaloppina di vitello all'arancia	813 kj / 194 kcal	10.07 g	4.83 g	0.41 g	21.21 g	0 µg	1.37 g	1.12 mg
Sformato di melanzane	1170 kj / 279 kcal	18.99 g	7.45 g	5.7 g	17.59 g	0 µg	0.94 g	1.3 mg
Straccetti di pollo al rosmarino	954 kj / 228 kcal	6.64 g	13.13 g	3.89 g	27.19 g	0 µg	0.61 g	1.12 mg
Strudel di verdure	5167 kj / 1234 kcal	89.48 g	95.14 g	5.59 g	15.85 g	0 µg	0.49 g	1.18 mg

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contaminazione dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco dei valori nutrizionali

Nome piatto

Contorni	Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Acido Folico	Di cui acidi grassi polinsaturi	Vitamina E
Biete alla siciliana	433 kj / 103 kcal	5.83 g	9.02 g	3.52 g	4.4 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Biete e pomodorini	334 kj / 80 kcal	5.25 g	6.24 g	2.43 g	2.4 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Broccoletti all'agro	418 kj / 100 kcal	5.8 g	6.38 g	6.21 g	6.01 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Caponata di melanzane	388 kj / 93 kcal	6 g	6.87 g	3.03 g	1.95 g	0 µg	0.23 g	0.67 mg
Carciofi alla Paesana	379 kj / 91 kcal	5.44 g	5.13 g	11.2 g	5.55 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Carote a julienne	117 kj / 28 kcal	0.16 g	6.08 g	2.48 g	0.88 g	0 µg	0 g	0 mg
Carote al burro e salvia	408 kj / 97 kcal	4.72 g	12.31 g	5.01 g	1.9 g	0 µg	0.14 g	0.12 mg
Fagiolini al vapore	398 kj / 95 kcal	5.2 g	9.2 g	5.8 g	3.4 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Fagiolini, pomodori e olive	339 kj / 81 kcal	5.24 g	6.54 g	4.07 g	2.24 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Fantasie di verdure	510 kj / 122 kcal	5.96 g	13.95 g	3.82 g	1.97 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Favette trifolate	418 kj / 100 kcal	5.52 g	6.59 g	6.22 g	6.47 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Iceberg e Misticanza	64 kj / 15 kcal	0.23 g	2.29 g	1.08 g	1.16 g	0 µg	0 g	0 mg
Insalata di fagiolini	398 kj / 95 kcal	5.2 g	9.2 g	5.8 g	3.4 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Insalata di lattuga e mais	203 kj / 49 kcal	0.52 g	9.61 g	1.11 g	1.97 g	0 µg	0.17 g	0 mg
Insalata di lattuga, radicchio e mais	85 kj / 20 kcal	0.22 g	3.76 g	1.34 g	1.07 g	0 µg	0 g	0.05 mg
Insalata di lattughino, valeriana e mais	93 kj / 22 kcal	0.37 g	2.84 g	1.2 g	1.55 g	0 µg	0 g	0.03 mg
Insalata di pomodori e olive	421 kj / 100 kcal	8.02 g	5.59 g	3.21 g	1.59 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Insalata di radicchio, songino e rucola	62 kj / 15 kcal	0.19 g	2.08 g	1.39 g	1.1 g	0 µg	0 g	0 mg
Insalata lattuga, radicchio e carote	68 kj / 16 kcal	0.12 g	3.03 g	1.7 g	0.86 g	0 µg	0 g	0 mg
Insalata mista	90 kj / 22 kcal	0.16 g	4.24 g	1.76 g	1.04 g	0 µg	0 g	0 mg
Insalata verde	64 kj / 15 kcal	0.16 g	2.4 g	1.04 g	1.2 g	0 µg	0 g	0 mg
Insalata verde e cetrioli	47 kj / 11 kcal	0.15 g	2.26 g	0.92 g	0.7 g	0 µg	0 g	0 mg
Insalata, carote e pomodoro	54 kj / 13 kcal	0.12 g	2.65 g	1.19 g	0.67 g	0 µg	0 g	0 mg
Lattuga, rucola e carote	62 kj / 15 kcal	0.17 g	2.75 g	1.19 g	0.91 g	0 µg	0 g	0 mg
Misto di verdure saltate	359 kj / 86 kcal	5.11 g	5.97 g	3.06 g	4.12 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Patate al forno	750 kj / 179 kcal	6.58 g	27.27 g	2.55 g	3.18 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Patate e cipolle	753 kj / 180 kcal	6.51 g	27.61 g	2.53 g	3.26 g	0 µg	2.51 g	3.4 mg
Patate prezzemolate	929 kj / 222 kcal	7.03 g	36 g	3.45 g	4.39 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Peperoni e melanzane al forno	473 kj / 113 kcal	5.41 g	13.22 g	3.33 g	2.42 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Peperoni saporiti con mentuccia	318 kj / 76 kcal	5.26 g	7.03 g	2.61 g	1.33 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Purea di patate	608 kj / 145 kcal	4.07 g	20.57 g	1.61 g	5.4 g	0 µg	0.09 g	0.08 mg

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco dei valori nutrizionali

Nome piatto

Contorni	Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Acido Folico	Di cui acidi grassi polinsaturi	Vitamina E
Spinaci al vapore	381 kj / 91 kcal	5 g	6 g	3.6 g	5.6 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Spinaci saltati	383 kj / 91 kcal	5 g	6.08 g	3.63 g	5.61 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Verdure grigliate	308 kj / 74 kcal	5.2 g	4.56 g	2.46 g	1.15 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Verdure in pastella al forno	1065 kj / 254 kcal	17.55 g	19.2 g	3.84 g	2.88 g	0 µg	5.02 g	6.8 mg
Zucchine e carote brasate	358 kj / 86 kcal	5.28 g	6.22 g	3.51 g	0.69 g	0 µg	0.38 g	1.12 mg
Zucchine gratin	624 kj / 149 kcal	6.7 g	15.6 g	3.16 g	3.27 g	0 µg	0.42 g	1.13 mg
Zucchine in agrodolce	517 kj / 124 kcal	8.16 g	9.54 g	2 g	0.2 g	0 µg	0.6 g	1.79 mg

Frutta	Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Acido Folico	Di cui acidi grassi polinsaturi	Vitamina E
Frutta fresca di stagione	270 kj / 65 kcal	0.27 g	15 g	4.08 g	1.25 g	19.95 µg	0 g	0.77 mg

Pane e Prodotti da forno	Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Acido Folico	Di cui acidi grassi polinsaturi	Vitamina E
Pane	1528 kj / 365 kcal	1 g	81.7 g	3.5 g	10.7 g	0 µg	0 g	0 mg

Sughi e salse	Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Acido Folico	Di cui acidi grassi polinsaturi	Vitamina E
Maionese vegetale	168 kj / 40 kcal	2.21 g	4.27 g	1 g	0.84 g	0 µg	0.15 g	0.45 mg

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione