

# 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
Anelletti al forno	P		P			P	P		P	P				P
Insalata di Couscus e lenticchie nere di Sicilia	P													
Lasagne zucca e scamorza	P		P			P	P			P				
Macco di piselli secchi con pasta	P					P			P	P				
Minestra all'ortolana con riso integrale						P			P					P
MINESTRA DI SCAROLA E FAGIOLI BIANCHI									P					
Minestrone di riso e orzo	P					P			P					
Pasta aglio, olio e pomodorino	P					P				P				
PASTA ALLA CARBONARA	P		P			P	P			P				
Pasta alla lido	P			P		P				P				
Pasta ca "nciova" e muddica	P			P		P				P				
Pasta con carciofi e fonduta di ricotta	P					P	P		P	P				
Pasta con cavolfiore	P			P		P				P				
Pasta con le vongole	P					P				P			P	
Pasta con ragù di salsiccia e funghi	P					P			P	P				P
Pasta integrale al tonno e capperi	P			P										
Pasta integrale alla boscaiola	P					P				P				P
Pasta integrale con piselli, funghi e prosciutto	P					P			P					P
Ravioli al pomodoro	P		P				P							
Ravioli burro e salvia	P		P				P							
Rigatoni e lenticchie rosse siciliane	P					P			P	P				
Riso all'ortolana									P					
Riso con spinaci	P					P	P			P				
Riso e bietole							P							
Risotto ai 4 formaggi						P	P		P					
Risotto ai funghi						P	P		P					P
Risotto al Salmone e zucchinette				P		P	P		P					P
Risotto alla marinara		P							P				P	
Risotto alle verdure						P	P		P					
Risotto funghi e speck						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
SPAGHETTI CON PIC PAC	P					P				P				
Tortellini al pomodoro	P		P				P							
Tubetti con patate e provola	P		P			P	P		P	P				P
Vellutata di fagioli bianchi e neri agli aromi di Sicilia	T					P			P					
Vellutata di piselli secchi e finocchietto						P			P					
Vellutata di verdure con orzo	P								P					P
Vellutata di zucca e crostini	P					P			P					P
Zuppa di ceci e finocchietto									P					
Zuppa di cereali	P					P			P					
Zuppa di cereali integrali	P					P			P					
Zuppa di farro e lenticchie	P								P					
Zuppa di legumi e riso integrale	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
Arrosto panato alla palermitana	P													
Baccalà alla ghiotta				P										
Braciole di suino al timo														
Burger di verdure	P		P				P							P
Burger di verdure e orzo vegano	P													P
Burger di zucca e tofu ai semi misti	P					P								
Crocchette di tofu e piselli	P					P			P					P
Edamer e salame							P							
Fesa di tacchino in carpaccio														
Filetè di pesce impanato	P			P										
Filetto di Merluzzo alla mugnaia	P			P		P	P			P				
Filetto di Nasello alle olive				P										
Frittatina agli aromi di Sicilia			P				P							P
Gateau di patate	P		P				P							P
Gulash						T			P					P
Hamburger di carne al salmoriglio	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

# Elenco degli allergeni

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

## Secondi

Hamburger di vitellone condito alla griglia	P		P				P							
Misto formaggi di Sicilia							P							
Misto salumi e formaggi di Sicilia							P							
NASELLO ALLA MONREALESE	P			P										
Nuggets di broccoli e pinoli	P		P				P							
Omelette al parmigiano			P				P							
Omelette di asparagi			P				P							P
Pancake di ceci e piselli														
PANELLE														
Pepite di fagioli misti in crosta di sesamo	P		P					P			P			
Pesce spada panato agli agrumi	P			P										
Pollo al forno														
Polpette di carne alla napoletana al sugo	P		P				P							
Polpette di verdure	P		P			P	P			P				P
Polpicelli murati													P	P
Porchetta agli aromi con glassa ai limoni di Sicilia														
Prosciutto cotto e provola							P							
Rollè di tacchino al forno	P					P			P	P				
Salmone alla griglia				P										
Salmone olio e prezzemolo				P										
Salsiccia siciliana al forno														
SALTINBOCCA ALLA ROMANA	P					P	P			P				P
Salumi e formaggi							P							
Scaloppe di lonza al rosmarino						P			P					
SFOGLIA SPINACI E RICOTTA	P						P							
Spezzatino di manzo						P			P					P
Straccetti di pollo curcuma e pepe	P					P	P			P				P
Strudel di verdure	P						P							
Torta salata agli asparagi	P		P				P							
Tortino di spinaci	P		P				P							P
Tuma fresco e provola							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
-------------	---------------------	-----------	------	-------	----------	------	-------	-----------------	--------	--------	--------	--------	-----------	---------

## Contorni

Biete all'agro														
Biete fresche all'agro														
Broccoli saltati														
Carciofi alla Paesana						<b>P</b>			<b>P</b>					
Carciofi gratinati	<b>P</b>						<b>P</b>							
Carote al burro e salvia							<b>P</b>							
Cavolfiore gratinato	<b>P</b>		<b>P</b>				<b>P</b>							
Cavoli saltati														
Cavolo cappuccio e olive														
Cicoria ripassata														
Cicoria saltata														
Fagiolini e patate														<b>P</b>
Fagiolini saltati														
Favette trifolate						<b>P</b>			<b>P</b>					
Iceberg e Misticanza														
Insalata di pomodori e olive														
Insalata lattuga e pomodoro														
Insalata lattuga e radicchio														
Insalata lattuga, finocchi e olive														
Insalata lattuga, radicchio e carote														
Insalata lattuga, radicchio e sedano									<b>P</b>					
Insalata mista														
Insalata siciliana di finocchi, olive e arance														
Insalata tricolore														
Insalata verde														
Insalata verde e carote														
Lattuga e rucola														
Patate al forno														<b>P</b>
Patate al rosmarino														<b>P</b>
Patate fritte														
Patate prezzemolate														<b>P</b>
PISELLI ALLA FRANCESE														

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

Purea di patate			<b>P</b>				<b>P</b>							<b>P</b>
Spinaci al vapore														
Spinaci saltati														
Tris di verdure														
Verdure grigliate														
Zucca in agrodolce														<b>P</b>

### Frutta

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

### Pane e Prodotti da forno

Pane	<b>P</b>													
------	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

### Sughi e salse

Maionese vegetale									<b>P</b>					
-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--

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

Anelletti al forno	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 80 g, Passata di Pomodoro : 80 g, <b>Latte</b> fresco Parzialmente Scremato : 40 g, Bovino adulto tagli diversi : 30 g, Pomodoro Concentrato : 20 g, Maiale Lonza refrigerata : 10 g, Formaggio grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio conservante: liozima (proteina naturale estratta dall' <b>uovo</b> ). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano). ) : 8 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g, Vino Bianco ( <b>solfiti</b> ) : 5 g, Carota fresca : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio di Semi di Girasole : 4 g, <b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina ( <b>senape, soia</b> ) : 4 g, Sale fino : 0.5 g
Insalata di Couscous e lenticchie nere di Sicilia	Couscous ( <b>grano</b> ) : 50 g, Pomodoro Datterino : 50 g, Lenticchia media secca : 40 g, Carota fresca : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 8 g, Erba Cipollina : 2 g, Basilico fresco : 2 g, Menta : 1 g, Alloro secco : 1 g, Pepe Nero : 0.5 g, Sale fino : 0.5 g
Lasagne zucca e scamorza	Pasta all' <b>uovo</b> precotta e surgelata (Semola di <b>grano</b> duro, <b>uovo</b> pastorizzate (20%), acqua, olio d'oliva, sale iodato ) : 80 g, Zucca Gialla fresca : 70 g, <b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato : 40 g, Scamorza ( <b>latte</b> ) : 30 g  , Formaggio grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio conservante: liozima (proteina naturale estratta dall' <b>uovo</b> ). 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, <b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina ( <b>senape, soia</b> ) : 4 g, Olio di Semi di Girasole : 4 g, Noce Moscata : 1 g, Sale fino : 0.5 g
Macco di piselli secchi con pasta	Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ]) : 50 g, Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 40 g, Pisello secco : 30 g, Cipolla Dorata : 5 g, Preparato granulare per brodo vegetale (sz. glutammato -sz glutine) : 5 g, Sale fino : 0.1 g
Minestra all'ortolana con riso integrale	Riso integrale : 70 g  , Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ]) : 50 g, Zucca Gialla fresca : 30 g, Carota fresca : 20 g, Cipolla Dorata : 20 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 20 g, Pisello Fine surgelato : 10 g, Fungo Champignon surgelato (100% funghi; additivi: mass. 10 ppm di sulfito [ <b>solfiti</b> ]) : 10 g, Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 10 g  , Sale fino : 0.5 g
MINESTRA DI SCAROLA E FAGIOLI BIANCHI	Fagiolo Cannellini secco : 70 g, Indivia Scarola : 70 g, Olio extravergine di Oliva : 6 g, Cipolla Dorata : 5 g, Carota fresca : 5 g, <b>Sedano</b> Bianco fresco : 5 g, Alloro secco : 3 g, Aglio fresco : 1 g, Sale fino iodato : 0.5 g
Minestrone di riso e orzo	Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ]) : 50 g, Riso Parboiled : 40 g  , <b>Orzo</b> Perlato : 30 g, Misto di verdure per minestrone surgelate ( <b>sedano</b> ) : 30 g, Cipolla Dorata : 10 g, Pomodoro Pelati : 10 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 10 g, Carota fresca : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g
Pasta aglio, olio e pomodoro	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 80 g, Olio extravergine di Oliva : 8 g, Prezzemolo fresco : 5 g, Peperoncino rosso in polvere : 3 g, Aglio fresco : 1 g, Sale fino : 1 g
PASTA ALLA CARBONARA	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro biologica (Semola di grano duro biologica, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 80 g, Tuorlo d' <b>uovo</b> pastorizzato : 50 g, Guanciale : 10 g  , Olio extravergine di Oliva : 10 g, Parmigiano Reggiano Grattugiato DOP ( <b>Latte</b> , sale, caglio ) : 5 g  , Formaggio grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio conservante: liozima (proteina naturale estratta dall' <b>uovo</b> ). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano). ) : 5 g, Pepe Nero : 1 g, Sale fino : 0.5 g
Pasta alla lido	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 80 g, Pomodoro Pelati : 60 g, <b>Pesce</b> Spada surgelato : 30 g, Melanzana fresca : 25 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Prezzemolo fresco : 2 g, Sale fino : 0.5 g
Pasta ca "nciova" e muddica	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 80 g, Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito ) : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Acciuga o Alice filetti sott'olio ( <b>pesce</b> ) : 4 g, Prezzemolo fresco : 4 g, Aglio fresco : 1 g, Sale fino : 0.5 g
Pasta con carciofi e fonduta di ricotta	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 80 g, Carciofo surgelato : 50 g, Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ]) : 30 g, Ricotta di Pecora ( <b>latte</b> ) : 20 g, Prodotto UHT per preparazioni di pasticceria e cucina. (acqua, grassi vegetali idrogenati (25%), latticello in polvere, <b>latte</b> scremato in polvere, maltodestrine, emulsionanti (E472b, E471, E322 lecitina di <b>soia</b> ), stabilizzanti (E412, E410, E460i, E466). ) : 10 g, Cipolla Dorata : 7 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Burro ( <b>latte</b> ) : 5 g, Limone Succo : 3 g, Sale fino : 0.5 g
Pasta con cavolfiore	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 80 g, Cavolfiore surgelato : 70 g, Pomodoro Pelati : 40 g, Pomodoro Concentrato : 20 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Misto di uvetta e pinoli : 4 g, Acciuga o Alice filetti sott'olio ( <b>pesce</b> ) : 2 g, Sale fino : 0.5 g
Pasta con le vongole	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 80 g, Pomodoro Pelati : 50 g, Vongola surgelata ( <b>molluschi</b> ) : 20 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Aglio fresco : 1 g, Sale fino : 0.5 g
Pasta con ragù di salsiccia e funghi	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 80 g, Passata di Pomodoro : 40 g, Salsiccia al finocchio : 35 g  , Fungo Champignon surgelato (100% funghi; additivi: mass. 10 ppm di sulfito [ <b>solfiti</b> ]) : 15 g, Vino Bianco ( <b>solfiti</b> ) : 10 g, Carota fresca : 5 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Cipolla Dorata : 5 g, Sale fino : 0.5 g, Aglio fresco : 0.5 g
Pasta integrale al tonno e capperi	Pomodoro Pelati : 80 g, Pasta di semola integrale di <b>grano</b> duro (Semola integrale di grano duro, acqua ) : 80 g, Tonno sott'olio di girasole ( <b>pesce</b> ) : 40 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Capperi al sale (Capperi, sale. ) : 4 g, Sale fino : 0.1 g
Pasta integrale alla boscaiola	Pomodoro Pelati : 100 g, Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 80 g, Fungo Champignon surgelato (100% funghi; additivi: mass. 10 ppm di sulfito [ <b>solfiti</b> ]) : 20 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Oliva Verde snocciolata (olive verdi, acqua, sale ) : 5 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 integrale con piselli, funghi e prosciutto	Pasta di semola integrale di <b>grano</b> duro (Semola integrale di grano duro, acqua) : 80 g , Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ] ) : 30 g , Pisello fine Biologico surgelato : 30 g , Fungo Champignon surgelato (100% funghi; additivi: mass. 10 ppm di solfito [ <b>solfiti</b> ] ) : 20 g , Prosciutto Cotto : 10 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 0.1 g
Ravioli al pomodoro	Pomodoro Pelati : 100 g , Ravioli grandi al prosciutto (Ingredienti pasta: semola di <b>grano</b> duro, <b>uova</b> (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. [ <b>latte</b> ] ) : 100 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Basilico fresco : 2 g , Zucchero bianco : 1 g , Sale fino : 1 g
Ravioli burro e salvia	Ravioli grandi al prosciutto (Ingredienti pasta: semola di <b>grano</b> duro, <b>uova</b> (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. [ <b>latte</b> ] ) : 100 g , Burro ( <b>latte</b> ) : 8 g , Salvia essicata : 2 g , Sale fino : 1 g
Rigatoni e lenticchie rosse siciliane	Zucca Gialla fresca : 70 g , Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ] ) : 60 g , Lenticchia secca : 40 g , Carota fresca : 10 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g , Alloro secco : 1 g , Sale fino : 0.5 g , Rosmarino : 0.5 g , Pepe Nero : 0.1 g
Riso all'ortolana	Riso Parboiled : 80 g  , Misto di verdure per minestrone surgelate ( <b>sedano</b> ) : 40 g , Pomodoro Pelati : 30 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 0.5 g
Riso con spinaci	Riso Parboiled : 80 g  , Spinacio a cubetti surgelato : 50 g , <b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato : 30 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Burro ( <b>latte</b> ) : 4 g , <b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina ( <b>senape, soia</b> ) : 3 g , Sale fino : 0.5 g
Riso e bietole	Riso Parboiled : 80 g  , Bieta Erbetta surgelata : 50 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Cipolla Dorata : 4 g , Burro ( <b>latte</b> ) : 3 g , Sale fino : 0.5 g
Risotto ai 4 formaggi	Riso Parboiled : 80 g  , Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ] ) : 40 g , <b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato : 30 g , Fontal Fiavè ( <b>latte</b> ) : 20 g  , Emmenthal ( <b>latte</b> ) : 20 g , Burro ( <b>latte</b> ) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Cipolla Dorata : 5 g , Gorgonzola DOP ( <b>Latte, sale, caglio, muffa</b> ) : 5 g  , Parmigiano Reggiano DOP ( <b>Latte, sale, caglio</b> ) : 5 g 
Risotto ai funghi	Riso Parboiled : 80 g  , Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ] ) : 50 g , Fungo Champignon surgelato (100% funghi; additivi: mass. 10 ppm di solfito [ <b>solfiti</b> ] ) : 25 g , Burro ( <b>latte</b> ) : 5 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino : 2 g
Risotto al Salmone e zucchinette	Riso Parboiled : 80 g  , Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ] ) : 40 g , Zucchina fresca : 35 g , Panna da cucina ( <b>latte</b> ) : 20 g , Salmone affumicato ( <b>pesce</b> ) : 15 g , Cipolla Dorata : 10 g , Vino Bianco ( <b>solfiti</b> ) : 5 g , Burro ( <b>latte</b> ) : 5 g , Passata di Pomodoro : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 0.1 g
Risotto alla marinara	Riso Parboiled : 80 g  , Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Acqua ) : 50 g , Pomodoro Pelati : 50 g , Totani surgelati (Todarodes sagittatus Lamarck) ( <b>molluschi</b> ) : 10 g , Vongola surgelata ( <b>molluschi</b> ) : 10 g , Gambero sgusciato surgelato ( <b>crostacei</b> ) : 10 g , Cozza sgusciata surgelata ( <b>molluschi</b> ) : 10 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 1 g
Risotto alle verdure	Riso Parboiled : 80 g  , Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ] ) : 50 g , Misto di verdure per minestrone surgelate ( <b>sedano</b> ) : 30 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Burro ( <b>latte</b> ) : 3 g , Sale fino : 0.5 g
Risotto funghi e speck	Riso Parboiled : 80 g  , Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ] ) : 50 g , Fungo Champignon surgelato (100% funghi; additivi: mass. 10 ppm di solfito [ <b>solfiti</b> ] ) : 25 g , Speck (Carne di suino 83%, acqua, sale, amido, destrosio, aromi, gelificante: E407, antiossidante: E301, conservante E250) : 10 g , Burro ( <b>latte</b> ) : 5 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino : 2 g
SPAGHETTI CON PIC PAC	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ] ) : 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
Tortellini al pomodoro	Pomodoro Pelati : 100 g , Tortellini di carne di manzo ( <b>grano, uova, latte</b> ) : 100 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Basilico fresco : 2 g , Sale fino : 0.5 g , Zucchero bianco : 0.1 g
Tubetti con patate e provola	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ] ) : 70 g , Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 50 g  , Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ] ) : 30 g , Provola dolce ( <b>latte</b> ) : 20 g , Pomodoro Concentrato : 10 g , <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Carota fresca : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte, sale, caglio [uova]</b> ) : 5 g  , Cipolla Dorata : 5 g , Sale fino : 0.1 g
Vellutata di fagioli bianchi e neri agli aromi di Sicilia	Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ] ) : 50 g , Fagiolo Cannellini secco : 40 g , Fagiolo Borlotti secco biologico ( può contenere: grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) : 30 g  , Pomodoro : 20 g  , Olio extravergine di Oliva biologico : 6 g  , Alloro secco : 1 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.5 g , Rosmarino : 0.5 g , Timo essicato : 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

Vellutata di piselli secchi e finocchietto	Pisello secco : 70 g , Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ] ) : 50 g , Finocchietto selvatico : 50 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Rosmarino : 4 g , Alloro secco : 3 g , Pepe Nero : 0.1 g , Sale fino : 0.1 g
Vellutata di verdure con orzo	Misto di verdure per minestrone surgelate ( <b>sedano</b> ) : 80 g , <b>Orzo</b> Perlato : 70 g , Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Acqua ) : 50 g , Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 15 g  , Pomodoro Pelati : 10 g , Carota fresca : 5 g , <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Cipolla Dorata : 5 g , Purè di patate in fiocchi (Focchi di patate (99%)) , emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: <b>metabisolfito di sodio</b> ; aroma, estratto di curcuma. ) : 3 g , Sale fino : 1 g
Vellutata di zucca e crostini	Zucca Gialla surgelata : 150 g , Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ] ) : 50 g , Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 50 g  , Crostini ( <b>grano</b> ) : 24 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 0.1 g
Zuppa di ceci e finocchietto	Ceci grandi secchi : 70 g , Finocchietto selvatico : 50 g , <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Cipolla Dorata : 5 g , Rosmarino : 4 g , Finocchio Semi : 4 g , Alloro secco : 3 g , Aglio fresco : 1 g , Pepe Nero : 0.1 g , Sale fino : 0.1 g
Zuppa di cereali	Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ] ) : 50 g , Riso Parboiled : 40 g  , <b>Orzo</b> Perlato : 20 g , Carota fresca : 10 g , <b>Sedano</b> Verde fresco : 10 g , Cipolla Dorata : 10 g , Pomodoro Pelati : 10 g , <b>Farro</b> : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 1 g
Zuppa di cereali integrali	Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ] ) : 50 g , Riso integrale : 30 g  , <b>Orzo</b> Perlato : 20 g , <b>Farro</b> : 10 g , Passata di Pomodoro : 10 g , Pomodoro Pelati : 10 g , Riso Parboiled : 10 g  , Carota fresca : 5 g , <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 1 g
Zuppa di farro e lenticchie	<b>Farro</b> : 40 g , Lenticchia secca : 40 g , Misto di verdure per minestrone surgelate ( <b>sedano</b> ) : 30 g , Cipolla Dorata : 10 g , Pomodoro Pelati : 10 g , Carota fresca : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g , Sale fino : 1 g
Zuppa di legumi e riso integrale	Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ] ) : 50 g , Riso integrale : 40 g  , Pisello secco : 10 g , Fagiolo Borlotti secco ( può contenere: grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena ) : 10 g , Carota fresca : 10 g , Cipolla Dorata : 10 g , <b>Sedano</b> Verde fresco : 10 g , Passata di Pomodoro : 10 g , Lenticchia secca : 10 g , Lenticchia piccola secca : 10 g , Sale fino : 0.5 g

### Secondi

Affettati del giorno	Mortadella ( <b>pistacchio</b> ) : 10 g  , Pancetta Arrotolata : 10 g  , Prosciutto Crudo : 10 g  , Salame Napoli : 10 g  , 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 di maiale al forno	Maiale Lonza refrigerata : 100 g , Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ] ) : 30 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , <b>Sedano</b> 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: <b>metabisolfito di sodio</b> ; aroma, estratto di curcuma. ) : 3 g , Sale fino : 0.1 g
Arrosto panato alla palermitana	Bovino adulto tagli diversi : 100 g , Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito ) : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 10 g , Origano essiccato : 4 g , Sale fino : 1 g
Baccalà alla ghiotta	Baccalà Filetto ( <b>pesce</b> ) : 150 g , Passata di Pomodoro : 50 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Oliva Nera snocciolata : 4 g , Capperi al sale (Capperi, sale. ) : 3 g , Aglio fresco : 0.5 g , Prezzemolo fresco : 0.5 g , Sale fino : 0.5 g
Braciola di suino al timo	Maiale Braciola refrigerata : 100 g , Olio extravergine di Oliva : 8 g , Timo : 4 g , Aglio fresco : 2 g , Alloro secco : 2 g , Sale fino : 0.5 g , Pepe Nero : 0.1 g
Burger di verdure	Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 30 g  , Zucchina surgelata a rondelle : 30 g , Fagiolini surgelati : 20 g , Carota a rondelle surgelata : 20 g , <b>Uova</b> Intere pastorizzate : 10 g , Cipolla Dorata : 5 g , Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito ) : 4 g , Formaggio grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' <b>uovo</b> )). 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 verdure e orzo vegano	<b>Orzo</b> Perlato : 50 g , Zucchina surgelata a rondelle : 30 g , Fagiolini surgelati : 20 g , Carota a rondelle surgelata : 20 g , Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 10 g  , Cipolla Dorata : 5 g , Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito ) : 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 ( <b>soia</b> ) : 30 g , Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> 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
Crocchette di tofu e piselli	Tofu ( <b>soia</b> ) : 60 g , Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 50 g  , Pisello Fine surgelato : 30 g , Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito ) : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 6 g , Cipolla Dorata : 5 g , <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sale fino : 1 g , Aglio fresco : 1 g , Rosmarino : 0.1 g
Edamer e salame	Edamer ( <b>latte</b> ) : 40 g , Salame Napoli : 40 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

### Secondi

Fesa di tacchino in carpaccio	Tacchino Fesa arrosto : 80 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Prezzemolo fresco : 5 g , Limone Succo : 5 g
Filetè di pesce impanato	Filetè 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) [ <b>pesce</b> , <b>grano</b> ]) : 100 g
Filetto di Merluzzo alla mugnaia	Filetti di merluzzo d'Alaska senza pelle (Merluzzo d'Alaska 94%, acqua, stabilizzante: E451(i). [ <b>pesce</b> ]) : 150 g , <b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato : 10 g , Limone Succo : 10 g , Burro ( <b>latte</b> ) : 8 g , <b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina ( <b>senape</b> , <b>soia</b> ) : 5 g , Prezzemolo fresco : 5 g , Sale fino : 1 g
Filetto di Nasello alle olive	Nasello Filetti surgelato ( <b>pesce</b> ) : 150 g , Passata di Pomodoro : 40 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
Frittatina agli aromi di Sicilia	<b>Uova</b> Intere pastorizzate biologiche : 80 g , Parmigiano Reggiano Grattugiato DOP ( <b>Latte</b> , sale, caglio) : 10 g <b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato : 10 g , Purè di patate in fiocchi (Ficchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: <b>metabisolfito di sodio</b> ; aroma, estratto di curcuma. ) : 4 g , Basilico fresco : 3 g , Menta : 3 g , Rosmarino : 1 g , Sale fino : 0.1 g
Gateau di patate	Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 100 g <b>IV</b> , Purè di patate in fiocchi (Ficchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: <b>metabisolfito di sodio</b> ; aroma, estratto di curcuma. ) : 70 g , Prosciutto Cotto : 10 g , <b>Uova</b> Intere pastorizzate : 10 g , Formaggio a pasta filata ( <b>Latte</b> , sale, caglio) : 10 g , Formaggio grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' <b>uovo</b> ). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano. ) : 10 g , Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 7 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 1 g
Gulash	Bovino adulto tagli diversi : 120 g , Pomodoro Verdi : 50 g , Brodo di carne di manzo (Carne bovina <input type="checkbox"/> <b>Sedano</b> <input type="checkbox"/> Cipolla Bianca <input type="checkbox"/> Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) <input type="checkbox"/> Acqua [ può contenere: soia]) : 30 g , Pomodoro Concentrato : 20 g , Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 20 g <b>IV</b> , Peperone Verde fresco : 20 g , Carota fresca : 20 g , Cipolla Dorata : 10 g , <b>Sedano</b> Verde fresco : 10 g , Paprika : 8 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 0.5 g , Pepe Nero : 0.5 g
Hamburger di carne al salmoriglio	Bovino adulto tagli diversi : 60 g , Maiale Lonza refrigerata : 20 g , Mollica di pane ( <b>grano</b> ) : 12 g , Olio extravergine di Oliva : 10 g , <b>Uova</b> Intere pastorizzate : 10 g , Parmigiano Reggiano Grattugiato DOP ( <b>Latte</b> , sale, caglio) : 7 g  , Origano : 4 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino : 0.1 g
Hamburger di vitellone condito alla griglia	Bovino adulto tagli diversi : 80 g , Mollica di pane ( <b>grano</b> ) : 12 g , Formaggio a pasta filata ( <b>Latte</b> , sale, caglio) : 10 g , <b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato : 10 g , Pomodoro : 10 g <b>Uova</b> Intere pastorizzate : 10 g , Parmigiano Reggiano Grattugiato DOP ( <b>Latte</b> , sale, caglio) : 7 g  , Olio extravergine di Oliva : 2 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino : 0.1 g
Misto formaggi di Sicilia	Tuma siciliana ( <b>latte</b> ) : 40 g , Pecorino Siciliano DOP ( <b>Latte</b> ovino, caglio, sale, pepe) : 20 g  , Provola dolce ( <b>latte</b> ) : 20 g
Misto salumi e formaggi di Sicilia	Tuma siciliana ( <b>latte</b> ) : 40 g , Prosciutto Cotto : 20 g , Salame Napoli : 20 g
NASELLO ALLA MONREALESE	Nasello Filetti surgelato ( <b>pesce</b> ) : 150 g , Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 20 g , Pomodoro Concentrato : 10 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Oliva Nera snocciolata : 3 g , Accluga o Alice filetti sott'olio ( <b>pesce</b> ) : 1 g , Sale fino : 0.5 g
Nuggets di broccoli e pinoli	Broccolo fresco : 100 g , Ricotta di Vacca Biologica (siero di <b>latte</b> , crema di <b>latte</b> , sale, correttore di acidità: acido citrico) : 50 g , Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 20 g , <b>Uova</b> Intere pastorizzate biologiche : 10 g , Prezzemolo fresco : 4 g , Pinolo sgusciato : 4 g , Sale fino : 0.5 g , Aglio fresco : 0.2 g , Pepe Nero : 0.1 g
Omelette al parmigiano	<b>Uova</b> Intere pastorizzate : 60 g , <b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato : 30 g , Formaggio grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' <b>uovo</b> ). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano. ) : 15 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Cipolla Dorata : 4 g , Sale fino : 1 g
Omelette di asparagi	<b>Uova</b> Intere pastorizzate : 80 g , Asparago Verde surgelato : 30 g , Parmigiano Reggiano Grattugiato DOP ( <b>Latte</b> , sale, caglio) : 10 g <b>Latte</b> UHT Intero : 10 g , Purè di patate in fiocchi (Ficchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: <b>metabisolfito di sodio</b> ; aroma, estratto di curcuma. ) : 5 g , Prezzemolo fresco : 3 g , Sale fino : 0.5 g
Pancake di ceci e piselli	Pisello fine Biologico surgelato : 50 g , Ceci Farina : 25 g , Acqua Minerale Naturale aggiunta di anidride carbonica : 25 g , Olio di Semi di Girasole : 15 g , Olio extravergine di Oliva : 10 g , Menta : 2 g , Sale fino : 0.5 g , Curcuma : 0.2 g
PANELLE	Acqua : 160 g , Ceci Farina : 90 g , Olio di Semi di Girasole : 20 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino : 0.5 g
Pepite di fagioli misti in crosta di sesamo	Fagiolo Cannellini secco : 25 g , Fagiolo Borlotti secco biologico ( può contenere: grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) : 25 g <b>Sesamo</b> Semi : 20 g , Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 15 g , Albume d' <b>uovo</b> pastorizzato : 6 g , Mandorla Pelata ( <b>mandorle</b> ) : 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
Pesce spada panato agli agrumi	<b>Pesce</b> Spada surgelato : 150 g , Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> 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
Pollo al forno	Pollo Coscia refrigerata : 300 g , Rosmarino : 3 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

Polpette di carne alla napoletana al sugo	Passata di Pomodoro : 80 g , Bovino adulto tagli diversi : 80 g , Mollica di pane ( <b>grano</b> ) : 25 g , <b>Uova</b> Intere pastorizzate : 15 g , <b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 10 g , Misto di uvetta e pinoli : 8 g , Formaggio grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio conservante: liozima (proteina naturale estratta dall' <b>uovo</b> ). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano). ) : 8 g , Cipolla Dorata : 5 g , Sale fino : 1 g , Aglio fresco : 0.5 g
Polpette di verdure	Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 50 g  , Zucchina fresca : 40 g , Bieta Erbetta surgelata : 40 g , Formaggio a pasta filata ( <b>Latte</b> , sale, caglio ) : 30 g , <b>Uova</b> Intere pastorizzate : 25 g , Formaggio grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio conservante: liozima (proteina naturale estratta dall' <b>uovo</b> ). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano). ) : 11 g , <b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato : 11 g , Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito ) : 10 g , Carota fresca : 8 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , <b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina ( <b>senape</b> , <b>soia</b> ) : 2 g , Sale fino : 1 g
Polpicelli murati	Polpo ( <b>molluschi</b> ) : 150 g , Passata di Pomodoro : 80 g , Vino Bianco ( <b>solfiti</b> ) : 10 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Prezzemolo fresco : 5 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino : 0.5 g
Porchetta agli aromi con glassa ai limoni di Sicilia	Porchetta : 100 g  Limone : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Maizena : 4 g , Rosmarino : 1 g , Salvia essicata : 1 g
Prosciutto cotto e provola	Prosciutto Cotto : 40 g , Provola dolce ( <b>latte</b> ) : 40 g
Rollè di tacchino al forno	Tacchino Fesa intera refrigerata : 100 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g , Carota fresca : 5 g , <b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina ( <b>senape</b> , <b>soia</b> ) : 3 g , Sale fino : 1 g
Salmone alla griglia	Salmone Filetto surgelato ( <b>pesce</b> ) : 150 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Prezzemolo fresco : 5 g , Limone : 4 g , Sale fino : 1 g
Salmone olio e prezzemolo	Salmone Filetto surgelato ( <b>pesce</b> ) : 150 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Prezzemolo fresco : 5 g , Limone : 4 g , Sale fino : 1 g
Salsiccia siciliana al forno	Salsiccia al finocchio : 120 g  Olio extravergine di Oliva : 4 g
SALTINBOCCA ALLA ROMANA	Bovino adulto tagli diversi : 100 g , Vino Rosso ( <b>solfiti</b> ) : 25 g , Burro ( <b>latte</b> ) : 5 g , <b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina ( <b>senape</b> , <b>soia</b> ) : 5 g , Olio extravergine di Oliva biologico : 5 g  Pepe Nero : 1 g , Salvia fresca : 1 g , Sale fino : 1 g
Salumi e formaggi	Emmenthal ( <b>latte</b> ) , Salame Milano  Formaggio a pasta filata ( <b>Latte</b> , sale, caglio ) , Prosciutto Cotto , Prosciutto Crudo 
Scaloppe di lonza al rosmarino	Maiale Lonza refrigerata : 100 g , Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ] ) : 30 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio di Semi di Girasole : 5 g , Maizena : 3 g , Rosmarino : 2 g , Sale fino : 0.5 g
SFOGLIA SPINACI E RICOTTA	Pasta Sfoglia Surgelata ( <b>grano</b> ) : 150 g , Spinacio a cubetti surgelato : 50 g , Ricotta di Vacca ( <b>latte</b> ) : 30 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 0.5 g
Spezzatino di manzo	Bovino adulto tagli diversi : 120 g , Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ] ) : 50 g , Passata di Pomodoro : 15 g , Vino Rosso ( <b>solfiti</b> ) : 10 g , <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Carota fresca : 5 g , Cipolla Bianca : 5 g , Purè di patate in fiocchi (Focchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: <b>metabisolfito di sodio</b> ; aroma, estratto di curcuma. ) : 4 g , Sale fino : 0.1 g
Straccetti di pollo curcuma e pepe	Pollo Petto intero refrigerato : 100 g , <b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato : 25 g , Vino Bianco ( <b>solfiti</b> ) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Curcuma : 4 g , Cipolla Dorata : 4 g , <b>Grano</b> tenero Biologico Farina Tipo "00" ( <b>senape</b> , <b>soia</b> ) : 3 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino : 0.1 g , Pepe Nero : 0.1 g
Strudel di verdure	Pasta Sfoglia Surgelata ( <b>grano</b> ) : 200 g , Spinacio a cubetti surgelato : 70 g , Ricotta di Vacca ( <b>latte</b> ) : 30 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Pepe Nero : 0.5 g , Sale fino : 0.5 g
Torta salata agli asparagi	Pasta Sfoglia Surgelata ( <b>grano</b> ) : 80 g , Ricotta di Vacca ( <b>latte</b> ) : 30 g , Asparago Verde surgelato : 30 g , <b>Uova</b> Intere pastorizzate : 25 g , Formaggio grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio conservante: liozima (proteina naturale estratta dall' <b>uovo</b> ). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano). ) : 12 g , Erba Cipollina : 3 g
Tortino di spinaci	Spinacio a cubetti surgelato : 170 g , Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito ) : 10 g , Formaggio a pasta filata ( <b>Latte</b> , sale, caglio ) : 10 g , Purè di patate in fiocchi (Focchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: <b>metabisolfito di sodio</b> ; aroma, estratto di curcuma. ) : 8 g , Formaggio grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio conservante: liozima (proteina naturale estratta dall' <b>uovo</b> ). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano). ) : 8 g , Sale fino : 1 g
Tuma fresco e provola	Provola dolce ( <b>latte</b> ) : 40 g , Tuma siciliana ( <b>latte</b> ) : 40 g

### Contorni

Biete all'agro	Bieta surgelata da agricoltura biologica (Bieta ) : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Limone Succo : 3 g , Sale fino : 0.1 g
Biete fresche all'agro	Bieta Erbetta fresca : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Limone Succo : 3 g , Sale fino : 0.1 g
Broccoli saltati	Broccolo surgelato : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Aglio fresco : 1 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

Carciofi alla Paesana	Carciofo surgelato : 200 g , Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ] ) : 30 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Prezzemolo fresco : 3 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino : 1 g
Carciofi gratinati	Carciofo surgelato : 150 g , Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito ) : 20 g , Caciocavallo ( <b>latte</b> ) : 10 g  , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Prezzemolo fresco : 5 g , Sale fino : 0.1 g
Carote al burro e salvia	Carota a rondelle surgelata : 150 g , Burro ( <b>latte</b> ) : 5 g , Salvia essicata : 2 g , Sale fino : 0.5 g
Cavolfiore gratinato	Cavolfiore surgelato : 150 g , Besciamella (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "00", <b>Latte</b> , Burro ( <b>latte</b> ), Sale ) : 40 g , Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito ) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Formaggio grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' <b>uovo</b> )). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano). ) : 5 g , Sale fino : 1 g
Cavoli saltati	Cavolo Cappuccio Verde : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino : 1 g
Cavolo cappuccio e olive	Cavolo Cappuccio Verde : 100 g , Oliva Nera snocciolata : 10 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 2 g
Cicoria ripassata	Cicoria : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Aglio fresco : 1 g , Pepe Nero : 1 g , Sale fino : 1 g
Cicoria saltata	Cicoria : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Aglio fresco : 1 g , Pepe Nero : 1 g , Sale fino : 1 g
Fagiolini e patate	Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 100 g  , Fagiolini surgelati : 80 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Origano essiccato : 3 g , Sale fino : 0.5 g
Fagiolini saltati	Fagiolini surgelati : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino : 1 g
Favette trifolate	Fave surgelate : 120 g , Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ] ) : 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 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 lattuga e pomodoro	Lattuga Iceberg : 60 g , Pomodoro Verdi : 20 g
Insalata lattuga e radicchio	Lattuga Iceberg : 50 g , Radicchio rosso : 30 g 
Insalata lattuga, finocchi e olive	Lattuga Iceberg : 70 g , Oliva Verde snocciolata (olive verdi, acqua, sale ) : 10 g
Insalata lattuga, radicchio e carote	Lattuga Iceberg : 40 g , Carota fresca : 20 g , Radicchio rosso : 20 g 
Insalata lattuga, radicchio e sedano	Lattuga Iceberg : 50 g , Radicchio rosso : 20 g  , <b>Sedano</b> Verde fresco : 10 g
Insalata mista	Lattuga Iceberg : 40 g , Carota fresca : 40 g
Insalata siciliana di finocchi, olive e arance	Finocchio fresco : 80 g , Arancia : 70 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Oliva Nera snocciolata : 4 g , Sale fino : 0.5 g , Pepe Nero : 0.1 g
Insalata tricolore	Lattuga Iceberg : 40 g , Carota fresca : 20 g , Radicchio rosso : 20 g 
Insalata verde	Lattuga Iceberg : 80 g
Insalata verde e carote	Lattuga Iceberg : 50 g , Carota fresca : 30 g
Lattuga e rucola	Lattuga Iceberg : 50 g , Insalata Rucola : 30 g
Patate al forno	Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 150 g  , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Rosmarino : 2 g , Sale fino : 1 g
Patate al rosmarino	Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 150 g  , Olio extravergine di Oliva : 8 g , Rosmarino : 3 g , Sale fino : 1 g
Patate fritte	Patata a stick surgelata : 100 g , Olio di Semi di Girasole : 10 g , Sale fino : 0.5 g
Patate prezzemolate	Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 200 g  , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Prezzemolo fresco : 5 g , Sale fino : 1 g
PISELLI ALLA FRANCESE	Pisello Fine surgelato : 150 g , Prosciutto Cotto : 20 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 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

Purea di patate	<b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato : 50 g , Purè di patate in fiocchi (Focchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: <b>metabisolfito di sodio</b> ; aroma, estratto di curcuma. ) : 25 g , Formaggio grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio conservante: liozima (proteina naturale estratta dall' <b>uovo</b> ). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano. ) : 5 g , Burro ( <b>latte</b> ) : 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
Tris di verdure	Insalata russa surgelata (ingredienti: 33,4% carote, 33,3% piselli, 33,3% patate ) : 150 g , Olio extravergine di Oliva : 5 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
Zucca in agrodolce	Zucca Gialla fresca : 150 g , Cipolla Dorata : 20 g , Aceto di Vino Bianco (Vino ( <b>solfiti</b> ) ) : 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 <b>grano</b> tenero tipo 0, acqua, lievito ) : 100 g
------	--

#### Sughi e salse

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