

# Elenco degli allergeni

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
Farfallette al Salmone e zucchinette	P			P		P	P			P				P
Gnocchi di patate alla Sorrentina	P		P				P							
Gnocchi pomodoro fresco, mozzarella e basilico	P		P				P							
Insalata di farro e lenticchie	P								P					
Lasagne alle verdure	P		P				P							P
Lasagne ricotta e spinaci	P		P				P							
Minestra di pasta e sparacelli	P					P			P	P				
Minestra di patate e rucola						P			P					P
Minestrone di verdure con maltagliati	P					P			P	P				P
Minestrone di verdure						P			P					P
Passato di verdure con crostini	P					P			P					P
Pasta e fagioli	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 all'amatriciana	P					P				P				
PASTA CON BROCCOLI E SALSICCIA	P					P				P				
Pasta con pomodoro e ricotta	P					P	P			P				
Pasta con pomodoro siccagno e ricotta	P					P	P			P				
Pasta con ragù di salsiccia e funghi	P					P			P	P				P
Pasta e scarola	P					P			P	P				
Pasta in bianco	P					P				P				
Pasta spada e menta	P			P		P				P				
Rigatoni e lenticchie rosse siciliane	P					P			P	P				
Riso e quinoa con verdure									P					
Riso in bianco														
Risotto ai 4 formaggi						P	P		P					
Risotto ai funghi e zafferano						P	P		P					P
Risotto alla marinara		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
-------------	---------------------	-----------	------	-------	----------	------	-------	-----------------	--------	--------	--------	--------	-----------	---------

### Primi

Risotto alla milanese						P	P		P					
Risotto con piselli							P		P					
Risotto integrale con verdure e curcuma						P	P		P					
Risotto zucca e prosciutto crudo							P		P					
Sedanini alla Buongustaia	P		P			P	P			P				P
Spaghetti con cozze e vongole	P					P				P			P	
Timballo di riso	P		P			P	P		P	P				
Tortellini in brodo di carne	P		P			T	P		P					
Zuppa di ceci e broccolo fresco						P			P					
Zuppa di fagioli e finocchietto	T					P			P					
Zuppa di legumi	T					P			P					
Zuppa di legumi con verdure invernali	T					P			P					
Zuppa di orzo	P					P			P					

### Secondi

Affettati del giorno								P						
Anelli di calamari gratinati	P												P	
Arrosto di tacchino al forno						P			P					P
Bocconcini di lonza con patate						P			P					P
Brasato di vitello al forno									P					
BURGER DI LEGUMI "Vegano"	P													P
Burger di verdure grigliato e scamorza	P		P				P							P
Burger di zucca e tofu ai semi misti	P					P								
Carne bovina ai ferri o arrosto														
Cotoletta di carciofi	P		P											
Cotoletta di pollo	P		P			P				P				
Crocchette di nasello alle olive in salsa citronette	P		P	P										P
Crocchette di pesce agli agrumi	P		P	P										P
Fagottino di pollo alla salvia	P		P				P							
Fave a cunigghiu														
Filetè di merluzzo panato agli agrumi	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
-------------	---------------------	-----------	------	-------	----------	------	-------	-----------------	--------	--------	--------	--------	-----------	---------

## Secondi

Filetto di spigola alla Livornese				<b>P</b>										
Frittata di asparagi			<b>P</b>				<b>P</b>							<b>P</b>
Frittata di spinaci e provola			<b>P</b>				<b>P</b>							
Gateau di patate	<b>P</b>		<b>P</b>				<b>P</b>							<b>P</b>
Hamburger di carne bianca alla griglia	<b>P</b>		<b>P</b>				<b>P</b>							
Lacerto al forno									<b>P</b>					<b>P</b>
Lonza panata	<b>P</b>													
Misto formaggi di Sicilia							<b>P</b>							
Misto salumi e formaggi di Sicilia							<b>P</b>							
Mozzarella in busta							<b>P</b>							
Nasello alla mediterranea				<b>P</b>										
Pesce spada ai ferri				<b>P</b>										
Pizza pomodoro fresco, mozzarella e pane aromatizzato	<b>P</b>					<b>P</b>	<b>P</b>			<b>P</b>				
Pollo alla diavola														
Pollo in tegame alla palermitana														<b>P</b>
Polpette di biette	<b>P</b>		<b>P</b>			<b>P</b>	<b>P</b>			<b>P</b>				<b>P</b>
Polpette di broccoli, tofu e miglio	<b>P</b>					<b>P</b>								<b>P</b>
Polpettine e patatine	<b>P</b>		<b>P</b>				<b>P</b>							
Polpo in insalata con patate													<b>P</b>	<b>P</b>
Salsiccia siciliana al forno														
Salumi e formaggi							<b>P</b>							
Seppioline in umido con piselli e pane tostato	<b>P</b>										<b>P</b>		<b>P</b>	<b>P</b>
SFOGLIA SPINACI E RICOTTA	<b>P</b>						<b>P</b>							
Soufflè di verdure			<b>P</b>				<b>P</b>							
Spezzatino con verdure						<b>P</b>			<b>P</b>					<b>P</b>
Spezzatino di maiale						<b>P</b>			<b>P</b>					<b>P</b>
Tacchino agli aromi	<b>P</b>					<b>P</b>				<b>P</b>				
Tortino di broccoli e pinoli	<b>P</b>		<b>P</b>				<b>P</b>							
tortino di verdure e scamorza	<b>P</b>		<b>P</b>				<b>P</b>							<b>P</b>

## Contorni

Bieta all'agro														
Biete e pomodorini														

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

Broccoli sparacelli saltati														
Carciofi trifolati														
Cavoli saltati														
Crocchette di patate	P		P				P				P			
Fagiolini al pic pac														
Fagiolini al vapore														
Iceberg e Misticanza														
Indivia, radicchio e pomodoro														
Insalata di lattuga e mais														
Insalata di lattuga, carota, radicchio e mais														
Insalata indicia e carote filangè														
Insalata lattuga e pomodoro														
Insalata lattuga, rucola e finocchi														
Insalata mista														
Insalata russa			P											
Insalata verde														
Insalata verde														
Lattuga e rucola														
Lattuga, carote e finocchi														
Lattuga, valeriana, rucola e mais														
Melanzane e patate arrosto	P		P				P							P
Patate al forno														P
Patate al rosmarino														P
Patate e cipolle														P
Patate e olive														P
Patate fritte														
Patate prezzemolate														P
PISELLI ALLA FRANCESE														
Piselli e carote al burro							P							
Spinaci al vapore														
Verdure grigliate														
Verdure in pastella al forno	P													
Verdure miste pastellate	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

Zucca in agrodolce															<b>P</b>
Zucchine gratin	<b>P</b>		<b>P</b>				<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
Farfallette al Salmone e zucchinette	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 80 g, Panna da cucina ( <b>latte</b> ) : 40 g, Salmone affumicato ( <b>pesce</b> ) : 30 g, Cipolla Dorata : 10 g, Passata di Pomodoro : 10 g, Burro ( <b>latte</b> ) : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Vino Bianco ( <b>solfiti</b> ) : 5 g, Sale fino : 0.1 g
Gnocchi di patate alla Sorrentina	Gnocchi di patate surgelati ( <b>uova, grano</b> ) : 120 g, Pomodoro Pelati : 80 g, Mozzarella - Filoni ( <b>latte</b> , caglio, fermenti lattici, sale) : 20 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, Basilico fresco : 2 g, Sale fino : 0.5 g
Gnocchi pomodoro fresco, mozzarella e basilico	Gnocchi di patate surgelati ( <b>uova, grano</b> ) : 120 g, Pomodoro : 100 g,  Mozzarella - Filoni ( <b>latte</b> , caglio, fermenti lattici, sale) : 25 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Basilico fresco : 3 g, Sale fino : 0.5 g
Insalata di farro e lenticchie	<b>Farro</b> : 40 g, Lenticchia secca : 40 g, Pomodoro Ciliegini : 30 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Basilico fresco : 3 g, Cipolla Dorata : 3 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 3 g, Carota fresca : 3 g, Sale fino : 0.5 g
Lasagne alle verdure	Besciamella (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "00", <b>Latte</b> , Burro ( <b>latte</b> ), Sale) : 100 g, Pasta all' <b>uovo</b> precotta e surgelata (Semola di <b>grano</b> duro, <b>uova</b> pastorizzate (20%), acqua, olio d'oliva, sale iodato) : 100 g, Broccolo surgelato : 30 g, Carota a rondelle surgelata : 20 g, Zucchini surgelata a rondelle : 20 g, Pomodoro Datterino : 20 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.) : 10 g, Fungo Champignon surgelato (100% funghi; additivi: mass. 10 ppm di solfito [ <b>solfiti</b> ]) : 10 g, Cipolla Dorata : 5 g, Sale fino : 0.5 g, Pepe Nero : 0.2 g
Lasagne ricotta e spinaci	Pasta all' <b>uovo</b> precotta e surgelata (Semola di <b>grano</b> duro, <b>uova</b> pastorizzate (20%), acqua, olio d'oliva, sale iodato) : 100 g, Spinacio biologici a cubetti surgelato (Spinaci in foglia surgelati da agricoltura biologica) : 70 g, Ricotta di Pecora ( <b>latte</b> ) : 30 g, <b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato : 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.) : 10 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino : 0.5 g
Minestra di pasta e sparacelli	Broccolo fresco : 100 g, Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 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, 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 ( <b>solfiti</b> ) : 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, Insalata Rucola : 15 g, Cipolla Dorata : 10 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 10 g, Carota fresca : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino : 1 g
Minestrone di verdure con maltagliati	Misto di verdure per minestrone surgelate ( <b>sedano</b> ) : 100 g, Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 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> ]) : 40 g, Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 15 g , Carota fresca : 10 g, Cipolla Dorata : 10 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 10 g, Pomodoro Pelati : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Purè di patate in fiocchi (Fioocchi 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 : 0.5 g
Minestrone di verdure	Misto di verdure per minestrone surgelate ( <b>sedano</b> ) : 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> ]) : 50 g, Cipolla Dorata : 10 g, Pomodoro Pelati : 10 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 10 g, Carota fresca : 10 g, Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino : 0.5 g
Passato di verdure con crostini	Misto di verdure per minestrone surgelate ( <b>sedano</b> ) : 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> ]) : 30 g, Crostini ( <b>grano</b> ) : 24 g, Cipolla Dorata : 10 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 10 g, Carota fresca : 10 g, Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino : 0.5 g
Pasta e fagioli	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 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, <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g, Carota fresca : 5 g, Sale fino : 0.1 g
Pasta aglio, olio e peperoncino	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 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 <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 80 g, Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ 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 ( <b>Latte</b> , 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 <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 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 all'amatriciana	Pomodoro Pelati : 100 g, Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 80 g, Pancetta Arrotolata : 16 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

### Primi

PASTA CON BROCCOLI E SALSICCIA	Pasta di semola di <b>grano</b> duro biologica (Semola di grano duro biologica, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 80 g , Broccolo surgelato : 60 g , Salsiccia al finocchio : 20 g  , Olio extravergine di Oliva biologico : 6 g  , Aglio fresco : 1 g , Pepe Nero : 0.5 g , Sale fino iodato : 0.1 g
Pasta con pomodoro e ricotta	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 80 g , Passata di Pomodoro : 70 g , Ricotta di Pecora ( <b>latte</b> ) : 30 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Basilico fresco : 3 g , Sale fino : 0.5 g
Pasta con pomodoro siccagno e ricotta	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 80 g , Passata di Pomodoro : 70 g , Ricotta di Vacca Biologica (siero di <b>latte</b> , crema di <b>latte</b> , sale, correttore di acidità: acido citrico) : 30 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Basilico fresco : 3 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 solfito [ <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 e scarola	Indivia Scarola : 100 g , Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 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 , Sale fino : 0.5 g , Pepe Nero : 0.3 g
Pasta in bianco	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 80 g , Olio extravergine di Oliva : 2 g , Sale fino : 0.5 g
Pasta spada e menta	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 80 g , <b>Pesce</b> 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
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 e quinoa con verdure	Riso Parboiled : 50 g  , Broccolo surgelato : 40 g , Carota a rondelle surgelata : 30 g , Zucchina fresca : 30 g , QUINOA MIX BIOLOGICA (Quinoa bianca secca* 60%, quinoa rossa secca* 20%, quinoa nera secca* 20%. *=biologica ) : 20 g , <b>Sedano</b> Verde fresco : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Prezzemolo fresco : 2 g , Zafferano : 0.5 g  , Sale fino : 0.2 g , Pepe Nero : 0.2 g
Riso in bianco	Riso Parboiled : 80 g  , Olio extravergine di Oliva : 2 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 Fivè ( <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</b> , sale, caglio, muffa ) : 5 g  , Parmigiano Reggiano DOP ( <b>Latte</b> , sale, caglio ) : 5 g 
Risotto ai funghi e zafferano	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 , Zafferano : 2 g  , Sale fino : 2 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 alla milanese	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 , Cipolla Dorata : 10 g , Parmigiano Reggiano Grattugiato DOP ( <b>Latte</b> , sale, caglio ) : 10 g  , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Zafferano : 0.1 g  , Sale fino : 0.1 g
Risotto con piselli	Riso Parboiled : 80 g  , Pisello Fine surgelato : 50 g , Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Acqua ) : 50 g , Burro ( <b>latte</b> ) : 5 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 1 g
Risotto integrale con verdure e curcuma	Riso integrale : 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 , Burro ( <b>latte</b> ) : 4 g , Olio extravergine di Oliva : 2 g , Curcuma : 2 g , Sale fino : 0.1 g
Risotto zucca e prosciutto crudo	Riso Parboiled : 80 g  , Zucca Gialla fresca : 70 g , Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Acqua ) : 50 g , Prosciutto Crudo : 8 g  , Burro ( <b>latte</b> ) : 5 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 0.62 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

Sedanini alla Buongustaia	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 80 g, Pomodoro Ciliegini : 40 g, Melanzana fresca : 20 g, Salsiccia al finocchio : 20 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).) : 10 g, Fungo Champignon surgelato (100% funghi; additivi: mass. 10 ppm di solfito [ <b>solfiti</b> ]) : 10 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Basilico fresco : 3 g, Sale fino : 0.5 g, Pepe Nero : 0.1 g
Spaghetti con cozze e vongole	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua [ <b>senape, soia</b> ]) : 80 g, Pomodoro : 40 g  , Cozza sgusciata surgelata ( <b>molluschi</b> ) : 20 g, Vongola surgelata ( <b>molluschi</b> ) : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Prezzemolo fresco : 4 g, Aglio fresco : 1 g, Sale fino : 0.5 g
Timballo di riso	Riso Parboiled : 70 g  , <b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato : 50 g, Bovino adulto tagli diversi : 30 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, Mozzarella - Filoni ( <b>latte</b> , caglio, fermenti lattici, sale) : 20 g, Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 10 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, Olio di Semi di Girasole : 5 g, <b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina ( <b>senape, soia</b> ) : 5 g, Cipolla Dorata : 5 g, Burro ( <b>latte</b> ) : 3 g, Noce Moscata : 0.1 g, Sale fino : 0.1 g
Tortellini in brodo di carne	Brodo di carne di manzo (Carne bovina □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ può contenere: soia]) : 150 g, Tortellini di carne di manzo ( <b>grano, uova, latte</b> ) : 100 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino : 1 g
Zuppa di ceci e broccolo fresco	Ceci grandi secchi : 70 g, Broccolo fresco : 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, <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Cipolla Dorata : 5 g, Rosmarino : 4 g, Alloro secco : 3 g, Aglio fresco : 1 g, Pepe Nero : 0.1 g, Sale fino : 0.1 g
Zuppa di fagioli e finocchietto	Fagiolo Borlotti secco ( può contenere: grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) : 70 g, Finocchietto selvatico : 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> ]) : 50 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Rosmarino : 4 g, Alloro secco : 3 g, Aglio fresco : 1 g, Pepe Nero : 0.1 g, Sale fino : 0.1 g
Zuppa di legumi	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, 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, <b>Sedano</b> Verde fresco : 10 g, Pomodoro Pelati : 10 g, Cipolla Dorata : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino : 1 g
Zuppa di legumi con verdure invernali	Lenticchia media secca : 50 g, Broccolo fresco : 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> ]) : 50 g, Zucca Gialla fresca : 40 g, Passata di Pomodoro : 10 g, Carota fresca : 10 g, Cipolla Dorata : 10 g, Fagiolo Borlotti secco ( può contenere: grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) : 10 g, Ceci secchi : 10 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g, Sale fino : 0.5 g
Zuppa di orzo	<b>Orzo</b> Perlato : 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, 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

### Secondi

Affettati del giorno	Mortadella ( <b>pistacchio</b> ) : 10 g  , Pancetta Arrotolata : 10 g  , Prosciutto Crudo : 10 g  , Salame Napoli : 10 g 
Anelli di calamari gratinati	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
Arrosto di tacchino al forno	Calamaro surgelato ( <b>molluschi</b> ) : 150 g, Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 30 g, Olio extravergine di Oliva : 7 g, Erbe Aromatiche : 4 g, Prezzemolo fresco : 1 g, Sale fino iodato : 0.5 g
Bocconcini di lonza con patate	Tacchino Fesa intera refrigerata : 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, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g, Carota fresca : 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.) : 5 g, Erbe Aromatiche : 0.5 g, Sale fino : 0.1 g
Brasato di vitello al forno	Maiale Lonza refrigerata : 120 g, Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 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, Passata di Pomodoro : 15 g, Vino Rosso ( <b>solfiti</b> ) : 10 g, Carota fresca : 5 g, Cipolla Bianca : 5 g, <b>Sedano</b> 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: <b>metabisolfito di sodio</b> ; aroma, estratto di curcuma.) : 4 g, Sale fino : 0.1 g
BURGER DI LEGUMI "Vegano"	Bovino adulto tagli diversi : 100 g, Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Acqua ) : 30 g, Pomodoro Pelati : 20 g, Cipolla Dorata : 5 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g, Carota fresca : 5 g, Maizena : 4 g, Sale fino : 0.1 g
	Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> )  , Lenticchia secca, Fagiolo Borlotti secco ( può contenere: grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena), Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> 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: <b>metabisolfito di sodio</b> ; 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 verdure grigliato e scamorza	Zucchina surgelata a rondelle : 30 g , Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 30 g  , Carota a rondelle surgelata : 20 g , Scamorza ( <b>latte</b> ) : 20 g  , Fagiolini surgelati : 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 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
Carne bovina ai ferri o arrosto	Bovino adulto tagli diversi : 100 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 1 g
Cotoletta di carciofi	Carciofo surgelato : 150 g , Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito ) : 20 g , <b>Uova</b> Intere pastorizzate : 20 g , Olio di Semi di Girasole : 10 g , Limone : 3 g , Sale fino : 1 g
Cotoletta di pollo	Pollo Petto intero refrigerato : 100 g , Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito ) : 20 g , Olio di Semi di Girasole : 10 g , <b>Uova</b> Intere pastorizzate : 8 g , <b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina ( <b>senape</b> , <b>soia</b> ) : 5 g , Sale fino : 1 g
Crocchette di nasello alle olive in salsa citronette	Nasello Filetti surgelato ( <b>pesce</b> ) : 80 g , Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 50 g  , Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito ) : 20 g , <b>Uova</b> Intere pastorizzate : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 10 g , Limone Succo : 8 g , Oliva Verde snocciolata (olive verdi, acqua, sale ) : 6 g , Cipolla Dorata : 6 g , Prezzemolo fresco : 5 g , Sale fino : 0.1 g
Crocchette di pesce agli agrumi	Nasello Filetti surgelato ( <b>pesce</b> ) : 100 g , Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 40 g  , Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito ) : 10 g , <b>Uova</b> Intere pastorizzate : 10 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Limone biologico : 5 g , Prezzemolo fresco : 1 g
Fagottino di pollo alla salvia	Pollo Petto intero refrigerato : 60 g , Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito ) : 20 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO ( <b>Latte</b> , sale, caglio [ <b>uova</b> ]) : 20 g  , Formaggio a pasta filata ( <b>Latte</b> , sale, caglio ) : 20 g , Arancia : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Salvia fresca : 5 g , Sale fino : 0.5 g
Fave a cunigghiu	Acqua : 200 g , Bieta Costa fresca Biologica : 200 g , Fava larga di Leonforte secca biologica : 80 g  , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Alloro secco : 2 g , Aglio fresco : 1 g , Origano : 1 g , Sale fino : 0.5 g , Pepe Nero : 0.1 g
Filetè di merluzzo panato agli agrumi	Merluzzo surgelato MSC ( <b>pesce</b> ) : 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
Filetto di spigola alla Livornese	Spigola Filetto surgelato ( <b>pesce</b> ) : 150 g , Pomodoro Pelati : 50 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Prezzemolo fresco : 5 g , Oliva Nera snocciolata : 4 g , Capperi al sale (Capperi, sale. ) : 3 g , Sale fino : 0.5 g <b>Uova</b> Intere fresche biologiche : 80 g , Asparago Verde : 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 (Fiocchi 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
Frittata di asparagi	<b>Uova</b> Intere pastorizzate : 80 g , Spinacio a cubetti surgelato : 30 g , Formaggio a pasta filata ( <b>Latte</b> , sale, caglio ) : 10 g , <b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato : 5 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 : 0.5 g
Frittata di spinaci e provola	Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 100 g  , Purè di patate in fiocchi (Fiocchi 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
Gateau di patate	Pollo Petto intero refrigerato : 80 g , <b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato : 12.5 g , Pane Toscano (Iposodico) (Farina di <b>grano</b> tenero tipo 0, acqua, lievito ) : 12.5 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). ) : 12.5 g , Cipolla Dorata : 5 g , Prezzemolo fresco : 3 g , Sale fino : 0.1 g
Hamburger di carne bianca alla griglia	Bovino adulto tagli diversi : 100 g , Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Acqua ) : 30 g , Cipolla Dorata : 5 g , <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g , Carota fresca : 5 g , Purè di patate in fiocchi (Fiocchi 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
Lacerto al forno	Maiale Lonza refrigerata : 100 g , Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito ) : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 1 g
Lonza panata	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 formaggi di Sicilia	Tuma siciliana ( <b>latte</b> ) : 40 g , Prosciutto Cotto : 20 g , Salame Napoli : 20 g 
Misto salumi e formaggi di Sicilia	Mozzarella ( <b>latte</b> , caglio, fermenti lattici, sale ) : 100 g 
Mozzarella in busta	

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

Nasello alla mediterranea	Nasello Filetti surgelato ( <b>pesce</b> ): 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 ai ferri	<b>Pesce</b> Spada surgelato : 150 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Limone Succo : 5 g, Prezzemolo fresco : 4 g, Sale fino : 1 g
Pizza pomodoro fresco, mozzarella e pane aromatizzato	<b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina ( <b>senape, soia</b> ) : 50 g, Pomodoro : 40 g  Mozzarella - Filoni ( <b>latte, caglio, fermenti lattici, sale</b> ) : 30 g, Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 10 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 alla diavola	Pollo Busto refrigerato : 250 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Rosmarino essiccato : 2 g, Peperoncino rosso in polvere : 1 g, Paprika : 1 g, Sale fino : 0.5 g
Pollo in tegame alla palermitana	Pollo Busto refrigerato : 250 g, Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 50 g , Pomodoro Pelati : 30 g, Cipolla Dorata : 10 g, Vino Bianco ( <b>solfiti</b> ) : 10 g, Rosmarino : 1 g, Alloro secco : 1 g, Sale fino : 0.5 g
Polpette di biette	Bietta Erbetta surgelata : 53.33 g, Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 14.67 g , <b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato : 7.33 g, Formaggio grattugiato ( <b>Latte, sale, caglio</b> conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' <b>uovo</b> ). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano. ) : 7.33 g, <b>Uova</b> Intere pastorizzate : 6.67 g, Carota fresca : 5.33 g, Olio extravergine di Oliva : 3.33 g, <b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina ( <b>senape, soia</b> ) : 1.33 g, Sale fino : 0.67 g
Polpette di broccoli, tofu e miglio	Broccolo Romanesco : 100 g, Miglio biologico : 40 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. ) : 20 g, Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 10 g, Tofu ( <b>soia</b> ) : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale marino iodato : 0.5 g, Pepe Nero : 0.1 g
Polpettine e patatine	Patata a stick surgelata : 80 g, Bovino adulto tagli diversi : 60 g, Maiale Lonza refrigerata : 40 g, <b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato : 12 g, Pane Toscano (Iposodico) (Farina di <b>grano</b> tenero tipo 0, acqua, lievito) : 12 g, Formaggio grattugiato ( <b>Latte, sale, caglio</b> conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' <b>uovo</b> ). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano. ) : 8 g, Olio di Semi di Girasole : 8 g, Cipolla Dorata : 4 g, Prezzemolo fresco : 4 g, Rosmarino : 3 g, Sale fino : 1 g
Polpo in insalata con patate	Polpo ( <b>molluschi</b> ) : 160 g, Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 70 g , Olio extravergine di Oliva : 10 g, Prezzemolo fresco : 5 g, Pepe Nero : 0.1 g, Sale fino : 0.1 g
Salsiccia siciliana al forno	Salsiccia al finocchio : 120 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g
Salumi e formaggi	Emmenthal ( <b>latte</b> ), Salame Milano , Formaggio a pasta filata ( <b>Latte, sale, caglio</b> ), Prosciutto Cotto, Prosciutto Crudo
Seppioline in umido con piselli e pane tostato	Seppia surgelata ( <b>molluschi</b> ) : 150 g, Passata di Pomodoro : 80 g, Pisello Fine surgelato : 60 g, Pane al <b>sesamo (grano)</b> : 20 g, Vino Bianco ( <b>solfiti</b> ) : 10 g, Prezzemolo fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Cipolla Dorata : 5 g, Aglio fresco : 1 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
Soufflè di verdure	<b>Uova</b> Intere pastorizzate : 70 g, <b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato : 20 g, Insalata russa surgelata (ingredienti: 33,4% carote, 33,3% piselli, 33,3% patate) : 20 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Formaggio grattugiato ( <b>Latte, sale, caglio</b> 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
Spezzatino con verdure	Insalata russa surgelata (ingredienti: 33,4% carote, 33,3% piselli, 33,3% patate) : 120 g, 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, Carota fresca : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 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
Spezzatino di maiale	Maiale Lonza refrigerata : 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, Carota fresca : 5 g, Cipolla Bianca : 5 g, <b>Sedano</b> 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: <b>metabisolfito di sodio</b> ; aroma, estratto di curcuma. ) : 4 g, Sale fino : 0.1 g
Tacchino agli aromi	Tacchino Fesa intera refrigerata : 100 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, <b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina ( <b>senape, soia</b> ) : 4 g, Salvia essicata : 4 g, Limone Succo : 3 g, Sale fino : 1 g
Tortino di broccoli e pinoli	Broccolo fresco : 100 g, Ricotta di Vacca Biologica (siero di <b>latte, crema di latte, sale, correttore di acidità: acido citrico</b> ) : 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
tortino di verdure e scamorza	Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 50 g , Zucchini surgelata biologica a rondelle : 50 g, Fagiolini surgelati : 20 g, Scamorza ( <b>latte</b> ) : 20 g , Carota a rondelle surgelata : 20 g, Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 10 g, <b>Uova</b> Intere pastorizzate : 10 g, Formaggio grattugiato ( <b>Latte, sale, caglio</b> conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' <b>uovo</b> ). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano. ) : 8 g, Olio extravergine di Oliva : 6 g, Cipolla Dorata : 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
<b>Contorni</b>	
Bieta all'agro	Bieta Erbetta surgelata : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 2.5 g , Limone Succo : 2.5 g , Sale fino : 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
Broccoli sparacelli saltati	Broccolo fresco : 180 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino : 1 g
Carciofi trifolati	Carciofo surgelato : 180 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Aglio fresco : 0.1 g , Sale fino : 0.1 g
Cavoli saltati	Cavolo Cappuccio Verde : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino : 1 g
Crocchette di patate	Patata fresca biologica : 100 g , Pane grattugiato Biologico ( <b>grano, sesamo</b> ) : 20 g , <b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato : 10 g , <b>Uova</b> Intere pastorizzate biologiche : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP biologico ( <b>Latte</b> , sale, caglio ) : 4 g  , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino : 0.1 g
Fagiolini al pic pac	Fagiolini surgelati : 180 g , Pomodoro Pelati : 30 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino : 0.5 g
Fagiolini al vapore	Fagiolini surgelati : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 0.5 g
Iceberg e Misticanza	Lattuga Iceberg : 50 g , Lattuga : 10 g , Spinacio fresco : 7 g , Valeriana : 7 g , Insalata Rucola : 6 g
Indivia, radicchio e pomodoro	Indivia Scarola : 50 g , Pomodoro : 20 g  , Radicchio rosso : 10 g 
Insalata di lattuga e mais	Lattuga Iceberg : 70 g , Mais : 10 g
Insalata di lattuga, carota, radicchio e mais	Lattuga Iceberg : 50 g , Radicchio rosso : 15 g  , Carota fresca : 10 g , Mais : 5 g
Insalata indicia e carote filangè	Indivia Riccia : 60 g , Carota fresca : 20 g
Insalata lattuga e pomodoro	Lattuga Iceberg : 60 g , Pomodoro Verdi : 20 g
Insalata lattuga, rucola e finocchi	Lattuga Iceberg : 60 g , Cetriolo fresco : 20 g
Insalata mista	Lattuga Iceberg : 40 g , Carota fresca : 40 g
Insalata russa	Insalata russa surgelata (ingredienti: 33,4% carote, 33,3% piselli, 33,3% patate ) : 150 g , Maionese ( <b>uova</b> ) : 10 g
Insalata verde	Lattuga Biologica : 100 g
Insalata verde	Lattuga Iceberg : 80 g
Lattuga e rucola	Lattuga Iceberg : 50 g , Insalata Rucola : 30 g
Lattuga, carote e finocchi	Lattuga Iceberg : 60 g , Finocchio fresco : 10 g , Carota fresca : 10 g
Lattuga, valeriana, rucola e mais	Lattuga Iceberg : 50 g , Valeriana : 15 g , Insalata Rucola : 10 g , Mais : 5 g
Melanzane e patate arrosto	Melanzana fresca : 150 g , Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 50 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: 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 , Rosmarino : 2 g , Origano essiccato : 2 g , Pepe Nero : 0.5 g , Sale fino : 0.1 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 e cipolle	Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 150 g  , Cipolla Dorata : 10 g , Olio di Semi di Girasole : 5 g , Sale fino : 0.5 g , Pepe Nero : 0.1 g
Patate e olive	Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) : 150 g  , Oliva Verde snocciolata (olive verdi, acqua, sale ) : 8 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Origano essiccato : 4 g , Sale fino : 0.5 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

Piselli e carote al burro	Pisello Fine surgelato : 100 g , Carota a rondelle surgelata : 50 g , Burro ( <b>latte</b> ) : 5 g , Salvia fresca : 3 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
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 [ <b>grano</b> ]) : 120 g , Olio di Semi di Girasole : 10 g , Sale fino : 0.5 g
Verdure miste pastellate	Cocktail di verdure pastellate surgelate (Zucchine, spinaci, cavolfiori, carote, peperoni, broccoli [ <b>grano</b> ]) : 100 g , Olio di Semi di Girasole : 5 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
Zucchine gratin	Zuccina surgelata a rondelle : 200 g , Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 20 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 : 0.1 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
-------------------	--

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