

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
Calamarata di grano duro al misto scoglio	P	P				P				P			P	P
Cous cous di pesce	P	P		P					P				P	
Fagioli all'uccelletto	T													
Farfallette al Salmone e zucchinette	P			P		P	P			P				P
Gnocchetti con verdure fresche	P					P			P	P				
Gnocchetti sardi con patate e provola	P		P			P	P		P	P				P
Gnocchi di patate ai formaggi	P		P				P							
Insalata di farro e lenticchie	P								P					
Insalata di orzo e ceci	P													
Lasagne al forno	P		P	T		P	P		P	P				
Macco di piselli secchi con pasta integrale	P					P			P	P				
Minestra di cavolfiori con pasta	P					P			P	P				
Minestra di spinaci con pasta	P					P			P	P				
Orecchiette con bietoline, olive, pomodoro e pecorino	P			P			P							
Pasta aglio, olio e pomodorino	P					P				P				
Pasta al nero di seppia	P					P			P	P			P	P
PASTA AL POMODORO	P					P				P				
Pasta al ragù bianco e broccoletti	P					P			P	P				P
Pasta al ragù di pesce e finocchietto	P			P		P				P				P
Pasta all'amatriciana	P					P				P				
Pasta all'arrabbiata	P					P				P				
Pasta alla lido	P			P		P				P				
Pasta alla marinara	P	P				P				P			P	P
Pasta con carciofi e fonduta di ricotta	P					P	P		P	P				
Pasta con pomodoro siccagno e olive	P													
Pasta con scarola e fagioli badda	P					P			P	P				
Pasta e favette	P					P			P	P				
Pasta in bianco	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
Pasta integrale con piselli, funghi e prosciutto	P					P			P					P
Pasta integrale tonno e olive	P			P										
Ravioli burro e salvia	P		P				P							
Rigatoni con broccoli e mollica atturrata	P			P										
Rigatoni e lenticchie rosse siciliane	P					P			P	P				
Riso con Borragine e fonduta di Ragusano Dop							P		P					
Riso in bianco														
Risotto ai frutti di mare		P				P			P				P	P
Risotto allo zafferano						P	P		P					
Risotto con asparagi						P	P		P					
Risotto con asparagi e gamberetti		P				P	P		P					
Risotto funghi e speck						P	P		P					P
Spaghetti vongole e pomodorini	P					P				P			P	
Tubetti con ceci, zucca e cavolo nero siciliano	P					P			P	P				
Vellutata di zucca e carote						P			P					P
Zuppa di farro con asparagi e carciofi	P					P			P					
Zuppa di verdure fresche invernali con pasta integrale	P					P			P					

Secondi

Affettati del giorno								P						
Anelli di calamari alla luciana													P	P
Arista di maiale all'arancia							P		P					P
Arrosto panato alla palermitana	P													
Braciolina alla salvia														
Burger di broccoli e pinoli	P		P				P							
Burger di broccoli, ceci e miglio														
BURGER DI LEGUMI "Vegano"	P													P
Burger di verdure con fonduta	P		P				P							P
Caponata di pesce spada				P					P					P
Carne bovina ai ferri o arrosto														
Cotoletta di pollo	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



Secondi

Nome piatto	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Solfiti
Crostone di pane con ricotta e miele e cicoria	P						P							
Fave a cunigghiu														
Fesa di tacchino e caciotta							P							
Filetè di pesce impanato	P			P										
Filetti di Merluzzo in Pastella	P			P		P				P				
Fish&Chips	P			P										
FRITTATA AL PARMIGIANO			P				P							P
Gateau di patate con ragù bianco	P		P				P		P					P
Hamburger di carne al salmoriglio	P		P				P							
Insalata caprese							P							
Involtini di verdure	P		P				P							
Misto formaggi di Sicilia							P							
Misto salumi e formaggi di Sicilia							P							
Mozzarella in busta							P							
Mozzarella in carrozza	P						P							
Pancake di ceci e piselli														
Petto di pollo panato	P													
Piadina mozzarella, pomodoro, rucola	P						P							
Pollo al forno														
Pollo alla cacciatora									P					P
Pollo alla griglia con salsa barbecue														
Polpette al forno	P		P				P							
Polpettone di miglio e lenticchie														
Porchetta agli aromi														
Salame e caciocavallo							P							
Salmone alla livornese				P										
Salsiccia siciliana al forno														
Salumi e formaggi							P							
Scaloppina di tacchino con pomodorini e olive	P					P	P			P				
Sfincione bagherese	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



Secondi

Nome piatto	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Solfiti
Sformatino al parmigiano con biette e scamorza	P		P				P							
Sgombro in agrodolce con cipolla rossa	P			P		P				P				P
Sogliola alla mugnaia	P			P		P	P			P				
Soufflè al formaggio			P				P							
Soufflè al prosciutto			P				P							
Spezzatino con verdure						P			P					P
Spezzatino di manzo						P			P					P

Contorni

Bieta all'agro														
Biete all'agro														
Biete saltate														
Broccoletti al vapore														
Broccoli saltati														
Broccoli sparacello all'agro														
Caponata di verdure miste									P					P
Carciofi trifolati														
Carote speziate al forno											P			
Carote, lattuga, sedano e radicchio									P					
Cavoli saltati														
Cavolo cappuccio e olive														
Cicoria all'agro														
Crocchette di patate	P		P				P				P			
Fagiolini saltati														
Fagiolini, cipolla rossa e olive nocellara														
Insalata di fagiolini														
Insalata di lattuga e mais														
Insalata iceberg, carote e sedano									P					
Insalata lattuga e radicchio														
Insalata lattuga, radicchio e finocchi														
Insalata mista														
Insalata russa			P											

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

Elenco degli allergeni

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

Contorni

Insalata verde														
Lattuga e rucola														
Lattuga riccia, carote e olive														
Lattuga, pomodori e mais														
Lattuga, rucola e carote														
Patate alla pizzaiola														P
Patate prezzemolate														P
Patatine fritte														
PISELLI ALLA FRANCESE														
Purea di patate			P				P							P
Purea di patate ai funghi			P				P							P
Spinaci al vapore														
Verdure grigliate														
Zucchine in agrodolce														P
Zucchine panate	P													

Frutta

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

Pane e Prodotti da forno

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

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

Legenda: P = presente; T = tracce

Elenco delle ricette

Nome piatto Ingredienti

Primi

Calamarata di grano duro al misto scoglio	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]): 80 g, Passata di Pomodoro: 20 g, Vino Bianco (solfiti): 10 g, Vongola surgelata (molluschi): 10 g, Calamaro surgelato (molluschi): 10 g, Cozza sguosciata surgelata (molluschi): 10 g, Gambero sguosciato surgelato (crostacei): 10 g, Cipolla Dorata: 5 g, Sale fino: 0.5 g
Cous cous di pesce	Couscous (grano): 60 g, Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Acqua): 40 g, Totani surgelati (Todarodes sagittatus Lamarck) (molluschi): 20 g, Pomodoro Pelati: 20 g, Gambero sguosciato surgelato (crostacei): 10 g, Cozza sguosciata surgelata (molluschi): 10 g, Brodo di pesce (acqua, pesce, carota, cipolla, sedano , sale.): 10 g, Vongola surgelata (molluschi): 10 g, Cipolla Dorata: 5 g, Sale fino: 0.1 g, Aglio fresco: 0.1 g
Fagioli all'uccelletto	Fagiolo Borlotti secco biologico (può contenere: grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena): 80 g Passata di Pomodoro biologico: 50 g, Olio extravergine di Oliva biologico: 5 g , Aglio fresco: 1 g, Pepe Nero: 1 g, Sale fino iodato: 1 g, Salvia essicata: 1 g
Farfallette al Salmone e zucchinette	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]): 80 g, Panna da cucina (latte): 40 g, Salmone affumicato (pesce): 30 g, Cipolla Dorata: 10 g, Passata di Pomodoro: 10 g, Burro (latte): 5 g, Olio extravergine di Oliva: 5 g, Vino Bianco (solfiti): 5 g, Sale fino: 0.1 g
Gnocchetti con verdure fresche	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]): 80 g, Broccolo fresco: 50 g, Zucca Gialla fresca: 40 g, Cipolla Dorata: 10 g, Passata di Pomodoro: 10 g, Carota fresca: 10 g, Sedano Verde fresco: 5 g, Sale fino: 0.5 g
Gnocchetti sardi con patate e provola	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]): 70 g, Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti): 50 g , Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]): 30 g, Provola dolce (latte): 20 g, Pomodoro Concentrato: 10 g, Sedano Verde fresco: 5 g, Olio extravergine di Oliva: 5 g, Carota fresca: 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio [uova]): 5 g , Cipolla Dorata: 5 g, Sale fino: 0.1 g
Gnocchi di patate ai formaggi	Gnocchi di patate surgelati (uova, grano): 120 g, Latte UHT Parzialmente Scremato: 30 g, Emmenthal (latte): 20 g, Fontal Fiavè (latte): 20 g , Burro (latte): 10 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio): 5 g , Gorgonzola DOP (Latte , sale, caglio, muffa): 5 g
Insalata di farro e lenticchie	Farro : 40 g, Lenticchia secca: 40 g, Pomodoro Ciliegini: 30 g, Olio extravergine di Oliva: 5 g, Basilico fresco: 3 g, Cipolla Dorata: 3 g, Sedano Verde fresco: 3 g, Carota fresca: 3 g, Sale fino: 0.5 g
Insalata di orzo e ceci	Broccolo surgelato: 70 g, Orzo Perlato: 50 g, Ceci secchi: 30 g, Radicchio rosso: 20 g , Olio extravergine di Oliva: 8 g, Arancia biologica: 5 g, Sale fino: 0.5 g, Pepe Nero: 0.2 g, Alloro secco: 0.2 g
Lasagne al forno	Pasta all' uovo precotta e surgelata (Semola di grano duro, uova pastorizzate (20%), acqua, olio d'oliva. sale iodato): 100 g, Pomodoro Pelati: 100 g, Latte UHT Parzialmente Scremato: 50 g, Bovino adulto tagli diversi: 30 g, Pomodoro Concentrato: 20 g, Maiale Lonza refrigerata: 20 g, Olio extravergine di Oliva: 10 g, Formaggio grattugiato (Latte , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' uovo). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.): 8 g, Carota fresca: 5 g, Sedano Verde fresco: 5 g, Grano tenero Tipo "00" Farina (senape, soia): 5 g, Cipolla Dorata: 5 g, Noce Moscata: 1 g, Sale fino: 1 g
Macco di piselli secchi con pasta integrale	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]): 60 g, Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]): 50 g, Pisello secco: 40 g, Cipolla Dorata: 5 g, Preparato granulare per brodo vegetale (sz. glutammato -sz glutine): 5 g, Sale fino: 0.1 g
Minestra di cavolfiori con pasta	Cavolfiore surgelato: 100 g, Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]): 70 g, Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]): 50 g, Pomodoro Pelati: 10 g, Cipolla Dorata: 5 g, Olio extravergine di Oliva: 5 g, Sale fino: 0.5 g
Minestra di spinaci con pasta	Spinacio a cubetti surgelato: 150 g, Pasta di Semola di grano duro - Pastina (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]): 70 g, Pomodoro Pelati: 10 g, Cipolla Dorata: 5 g, Olio extravergine di Oliva: 5 g, Sedano Verde fresco: 5 g, Carota fresca: 5 g, Sale fino: 1 g
Orecchiette con bietoline, olive, pomodoro e pecorino	Pasta di Semola di grano duro - Orecchiette (Semola di grano duro, acqua): 80 g, Pomodoro: 60 g , Bieta Costa fresca: 50 g, Pecorino Siciliano DOP (Latte ovino, caglio, sale, pepe): 10 g , Cipolla Dorata: 5 g, Olio extravergine di Oliva: 5 g, Oliva Nera snocciolata: 5 g, Acciuga o Alice filetti sotto sale (pesce): 3 g, Sale fino: 0.7 g
Pasta aglio, olio e pomodorino	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]): 80 g, Olio extravergine di Oliva: 8 g, Pezzemolo fresco: 5 g, Peperoncino rosso in polvere: 3 g, Aglio fresco: 1 g, Sale fino: 1 g
Pasta al nero di seppia	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]): 80 g, Nero di seppia (sale, acqua e ispessimento carbossimetilcellulosa sodica [molluschi]): 40 g, Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]): 30 g, Pomodoro Pelati: 20 g, Vino Bianco (solfiti): 10 g, Cipolla Dorata: 5 g, Aglio fresco: 1 g, Sale fino: 0.1 g
PASTA AL POMODORO	Passata di Pomodoro: 100 g, Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]): 100 g, Cipolla Dorata: 5 g, Olio extravergine di Oliva: 5 g, Basilico fresco: 1 g, Aglio fresco: 0.1 g, Sale fino: 0.1 g
Pasta al ragù bianco e broccoletti	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]): 80 g, Maiale Lonza refrigerata: 50 g, Broccolo surgelato: 40 g, Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]): 30 g, Vino Bianco (solfiti): 10 g, Olio extravergine di Oliva: 8 g, Carota fresca: 5 g, Cipolla Dorata: 5 g, Sedano Verde fresco: 5 g, Purè di patate in fiocchi (Focchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: metabisolfito di sodio ; aroma, estratto di curcuma.): 4 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 al ragù di pesce e finocchietto	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Pomodoro : 50 g Nasello Filetti surgelato (pesce) : 40 g, Finocchietto selvatico : 30 g, Vino Bianco (solfiti) : 10 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Aglio fresco : 0.5 g, Sale fino : 0.5 g
Pasta all'amatriciana	Pomodoro Pelati : 100 g, Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Pancetta Arrotolata : 16 g Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino : 1 g
Pasta all'arrabbiata	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Pomodoro Pelati : 80 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Peperoncino rosso in polvere : 5 g, Basilico fresco : 2 g, Zucchero bianco : 1 g, Sale fino : 0.5 g
Pasta alla lido	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Pomodoro Pelati : 60 g, Pesce 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 alla marinara	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Pomodoro Pelati : 50 g, Totani surgelati (Todarodes sagittatus Lamarck) (molluschi) : 10 g, Gambero sgucciato surgelato (crostacei) : 10 g, Cozza sgusciata surgelata (molluschi) : 10 g, Vongola surgelata (molluschi) : 10 g, Vino Bianco (solfiti) : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Cipolla Dorata : 5 g, Prezzemolo fresco : 3 g, Sale fino : 1 g, Aglio fresco : 0.2 g
Pasta con carciofi e fonduta di ricotta	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Carciofo surgelato : 50 g, Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 30 g, Ricotta di Pecora (latte) : 20 g, Prodotto UHT per preparazioni di pasticceria e cucina. (acqua, grassi vegetali idrogenati (25%), latticello in polvere, latte scremato in polvere, maltodestrine, emulsionanti (E472b, E471, E322 lecitina di soia), stabilizzanti (E412, E410, E460i, E466).) : 10 g, Cipolla Dorata : 7 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Burro (latte) : 5 g, Limone Succo : 3 g, Sale fino : 0.5 g
Pasta con pomodoro siccagno e olive	Pasta di semola integrale di grano duro (Semola integrale di grano duro, acqua) : 80 g, Passata di Pomodoro : 70 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Oliva Verde snocciolata (olive verdi, acqua, sale) : 4 g, Basilico fresco : 3 g, Sale fino : 0.5 g
Pasta con scarola e fagioli badda	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 70 g, Indivia Scarola : 50 g, Fagiolo Cannellini secco : 20 g, Olio extravergine di Oliva : 6 g, Carota fresca : 5 g, Sedano Bianco fresco : 5 g, Cipolla Dorata : 5 g, Alloro secco : 3 g, Aglio fresco : 1 g, Sale fino iodato : 0.5 g
Pasta e favette	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Fave surgelate : 60 g, Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 20 g, Cipolla Dorata : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino : 0.5 g
Pasta in bianco	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Olio extravergine di Oliva : 2 g, Sale fino : 0.5 g
Pasta integrale con piselli, funghi e prosciutto	Pasta di semola integrale di grano duro (Semola integrale di grano duro, acqua) : 80 g, Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 30 g, Pisello fine Biologico surgelato : 30 g, Fungo Champignon surgelato (100% funghi; additivi: mass. 10 ppm di solfito [solfiti]) : 20 g, Prosciutto Cotto : 10 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino : 0.1 g
Pasta integrale tonno e olive	Passata di Pomodoro : 80 g, Pasta di semola integrale di grano duro (Semola integrale di grano duro, acqua) : 80 g, Tonno al naturale (pesce) : 40 g, Cipolla Dorata : 5 g, Oliva Verde snocciolata (olive verdi, acqua, sale) : 5 g, Aglio fresco : 0.1 g, Sale fino : 0.1 g
Ravioli burro e salvia	Ravioli grandi al prosciutto (Ingredienti pasta: semola di grano duro, uova (19,4% sulla pasta). Ingredienti ripieno: Carni suine preparate (52,8% sul ripieno), grissini grattugiati, grassi vegetali, prosciutto crudo (6,4% sul ripieno), formaggio in polvere, aromi, sale, esaltatore di sapidità (glutammato monosodico), spezie. [latte]) : 100 g, Burro (latte) : 8 g, Salvia essicata : 2 g, Sale fino : 1 g
Rigatoni con broccoli e mollica atturrata	Pasta di Semola di grano duro - Rigatoni (Semola di grano duro, acqua) : 80 g, Broccolo Romanesco : 70 g, Cipolla Dorata : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 10 g, Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 10 g, Uvetta : 4 g, Pinolo : 4 g, Acciuga o Alice filetti sott'olio (pesce) : 4 g, Sale fino : 0.5 g, Zafferano : 0.2 g
Rigatoni e lenticchie rosse siciliane	Zucca Gialla fresca : 70 g, Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 60 g, Lenticchia secca : 40 g, Carota fresca : 10 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sedano Verde fresco : 5 g, Alloro secco : 1 g, Sale fino : 0.5 g, Rosmarino : 0.5 g, Pepe Nero : 0.1 g
Riso con Borrachine e fonduta di Ragusano Dop	Riso biologico : 80 g, Spinacio fresco Biologico : 50 g, Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Acqua) : 50 g, Ragusano DOP (latte) : 30 g Latte UHT Parzialmente Scremato : 10 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio) : 5 g Sale fino : 0.5 g
Riso in bianco	Riso Parboiled : 80 g Olio extravergine di Oliva : 2 g, Sale fino : 0.5 g
Risotto ai frutti di mare	Riso biologico : 80 g, Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 50 g, Passata di Pomodoro : 40 g, Vino Bianco (solfiti) : 20 g, Vongola surgelata (molluschi) : 10 g, Cozza sgusciata surgelata (molluschi) : 10 g, Gamberetti sgucciati surgelati (crostacei) : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino : 0.1 g, Aglio fresco : 0.1 g
Risotto allo zafferano	Riso Parboiled : 80 g Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 50 g, Cipolla Dorata : 10 g, Parmigiano Reggiano Grattugiato DOP (Latte , sale, caglio) : 10 g Olio extravergine di Oliva : 5 g, Burro (latte) : 4 g, Zafferano : 0.1 g Sale fino : 0.1 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

Risotto con asparagi	Riso Parboiled : 80 g Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 50 g , Asparago Verde surgelato : 30 g , Panna da cucina (latte) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 8 g , Cipolla Dorata : 5 g , Aglio fresco : 0.1 g , Sale fino : 0.1 g
Risotto con asparagi e gamberetti	Riso Parboiled : 80 g Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 50 g , Panna da cucina (latte) : 30 g , Asparago Verde surgelato : 30 g , Gamberetti sguosciati surgelati (crostacei) : 15 g , Olio extravergine di Oliva : 8 g , Cipolla Dorata : 5 g , Aglio fresco : 0.1 g , Sale fino : 0.1 g
Risotto funghi e speck	Riso Parboiled : 80 g Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 50 g , Fungo Champignon surgelato (100% funghi; additivi: mass. 10 ppm di solfito [solfiti]) : 25 g , Speck (Carne di suino 83%, acqua, sale, amido, destrosio, aromi, gelificante: E407, antiossidante: E301, conservante E250) : 10 g , Burro (latte) : 5 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Sale fino : 2 g
Spaghetti vongole e pomodorini	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g , Pomodoro Ciliegini : 50 g , Vongola surgelata (molluschi) : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino : 0.5 g
Tubetti con ceci, zucca e cavolo nero siciliano	Cavolo Nero : 70 g , Zucca Gialla fresca : 70 g , Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 60 g , Ceci secchi : 50 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sedano Verde fresco : 5 g , Carota fresca : 5 g , Rosmarino : 0.5 g
Vellutata di zucca e carote	Zucca Gialla surgelata : 100 g , Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 50 g , Carota a rondelle surgelata : 50 g , Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 50 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 0.1 g
Zuppa di farro con asparagi e carciofi	Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 50 g , Farro biologico : 50 g , Asparago Verde : 40 g , Carciofo cuori surgelati : 30 g , Scalogno : 10 g , Porro : 10 g , Cipolla Dorata : 5 g , Prezzemolo fresco : 0.5 g , Curcuma : 0.5 g , Sale fino : 0.5 g , Pepe Nero : 0.2 g
Zuppa di verdure fresche invernali con pasta integrale	Pasta di semola integrale di grano duro (Semola integrale di grano duro, acqua) : 70 g , Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 50 g , Cavolo Cappuccio Verde : 30 g , Broccolo fresco : 30 g , Zucca Gialla fresca : 30 g , Spinacio fresco : 30 g , Cipolla Dorata : 10 g , Sedano Verde fresco : 10 g , Carota fresca : 10 g , Passata di Pomodoro : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 0.5 g

Secondi

Affettati del giorno	Mortadella (pistacchio) : 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
Anelli di calamari alla luciana	Calamaro surgelato (molluschi) : 150 g , Pomodoro Pelati : 50 g , Cipolla Bianca : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Prezzemolo fresco : 4 g , Vino Bianco (solfiti) : 3 g , Aglio fresco : 0.5 g
Arista di maiale all'arancia	Maiale Lonza refrigerata : 100 g , Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Acqua) : 30 g , Farina di Riso - Prodotto dietetico realizzato con materie prime prive di glutin : 5 g , Carota fresca : 5 g , Vino Bianco (solfiti) : 5 g , Sedano Verde fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Cipolla Dorata : 5 g , Arancia : 5 g , Burro (latte) : 3 g , Rosmarino : 0.1 g , Sale fino : 0.1 g
Arrosto panato alla palermitana	Bovino adulto tagli diversi : 100 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 10 g , Origano essicato : 4 g , Sale fino : 1 g
Braciolina alla salvia	Maiale Braciola refrigerata : 120 g , Olio extravergine di Oliva : 8 g , Salvia essicata : 4 g , Aglio fresco : 2 g , Sale fino : 0.5 g , Pepe Nero : 0.1 g
Burger di broccoli e pinoli	Broccolo fresco : 100 g , Ricotta di Vacca Biologica (siero di latte , crema di latte , sale, correttore di acidità: acido citrico) : 50 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 20 g , Uova Intere pastorizzate biologiche : 10 g , Prezzemolo fresco : 4 g , Pinolo sguosciato : 4 g , Sale fino : 0.5 g , Aglio fresco : 0.2 g , Pepe Nero : 0.1 g
Burger di broccoli, ceci e miglio	Broccolo Romanesco : 50 g , Ceci secchi : 25 g , Miglio biologico : 20 g , Ceci Farina : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Limone : 4 g , Sale marino iodato : 0.5 g , Pepe Nero : 0.1 g
BURGER DI LEGUMI "Vegano"	Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) , Lenticchia secca , Fagiolo Borlotti secco (può contenere: grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) , Olio extravergine di Oliva , Purè di patate in fiocchi (Fiocchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: metabisolfito di sodio ; aroma, estratto di curcuma.) , Rosmarino , Sale fino iodato
Burger di verdure con fonduta	Zucchini surgelata a rondelle : 30 g , Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 30 g , Carota a rondelle surgelata : 20 g , Fagiolini surgelati : 20 g , Edamer (latte) : 10 g , Uova Intere pastorizzate : 10 g , Cipolla Dorata : 5 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 4 g , Formaggio grattugiato (Latte , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' uovo). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.) : 4 g , Olio extravergine di Oliva : 2 g , Sale fino : 0.1 g
Caponata di pesce spada	Pesce Spada surgelato : 80 g , Melanzana fresca : 80 g , Pomodoro Pelati : 30 g , Sedano Verde fresco : 5 g , Oliva Verde snocciolata (olive verdi, acqua, sale) : 5 g , Capperi al sale (Capperi, sale.) : 3 g , Olio extravergine di Oliva : 3 g , Zuccheri bianco : 2.5 g , Cipolla Dorata : 2.5 g , Aceto di Vino Bianco (Vino (solfiti)) : 2.5 g , Sale fino : 1 g
Carne bovina ai ferri o arrosto	Bovino adulto tagli diversi : 100 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

Secondi

Cotoletta di pollo	Pollo Petto intero refrigerato : 100 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 20 g , Olio di Semi di Girasole : 10 g , Uova Intere pastorizzate : 8 g , Grano tenero Tipo "00" Farina (senape, soia) : 5 g , Sale fino : 1 g
Crostone di pane con ricotta e miele e cicoria	Cicoria : 150 g , Crostini (grano) : 100 g , Ricotta di Vacca Biologica (siero di latte , crema di latte , sale, correttore di acidità: acido citrico) : 40 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Miele di arancia : 5 g  , Aglio fresco : 0.5 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
Fesa di tacchino e caciotta	Caciotta (latte) : 40 g  , Tacchino Fesa arrosto : 40 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) [pesce, grano]) : 100 g
Filetti di Merluzzo in Pastella	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 150 g , Grano tenero Tipo "00" Farina (senape, soia) : 10 g , Acqua : 10 g , Sale fino : 0.1 g
Fish&Chips	Patata a spicchi surgelata : 150 g , 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) [pesce, grano]) : 100 g , Olio di Semi di Girasole : 5 g , Sale fino : 1 g
FRITTATA AL PARMIGIANO	Uova Intere pastorizzate : 80 g , Latte UHT Parzialmente Scremato : 20 g , Parmigiano Reggiano Grattugiato DOP (Latte , sale, caglio) : 10 g  , Purè di patate in fiocchi (Fiocchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: metabisolfito di sodio ; aroma, estratto di curcuma.) : 5 g , Cipolla Dorata : 4 g , Sale fino : 0.1 g
Gateau di patate con ragù bianco	Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 70 g  , Purè di patate in fiocchi (Fiocchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: metabisolfito di sodio ; aroma, estratto di curcuma.) : 70 g , Bovino adulto tagli diversi : 30 g , Maiale Lonza refrigerata : 10 g , Uova Intere pastorizzate : 10 g , Formaggio a pasta filata (Latte , sale, caglio) : 10 g , Prosciutto Cotto : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 10 g , Formaggio grattugiato (Latte , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' uovo). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.) : 10 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 7 g , Carota fresca : 5 g , Vino Bianco (solfiti) : 5 g , Sedano Verde fresco : 5 g , Cipolla Dorata : 5 g , Sale fino : 1 g
Hamburger di carne al salmoriglio	Bovino adulto tagli diversi : 60 g , Maiale Lonza refrigerata : 20 g , Mollica di pane (grano) : 12 g , Olio extravergine di Oliva : 10 g , Uova Intere pastorizzate : 10 g , Parmigiano Reggiano Grattugiato DOP (Latte , sale, caglio) : 7 g  , Origano : 4 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino : 0.1 g
Insalata caprese	Pomodoro : 150 g  , Mozzarella (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 100 g  , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Origano : 0.5 g , Sale fino : 0.5 g
Involtoni di verdure	Zucchina fresca : 150 g , Scamorza (latte) : 30 g  , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 20 g , Prosciutto Cotto : 20 g , Formaggio grattugiato (Latte , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' uovo). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 0.5 g , Pepe Nero : 0.1 g
Misto formaggi di Sicilia	Tuma siciliana (latte) : 40 g , Pecorino Siciliano DOP (Latte ovino, caglio, sale, pepe) : 20 g  , Provola dolce (latte) : 20 g
Misto salumi e formaggi di Sicilia	Tuma siciliana (latte) : 40 g , Prosciutto Cotto : 20 g , Salame Napoli : 20 g 
Mozzarella in busta	Mozzarella (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 100 g 
Mozzarella in carrozza	Mozzarelline panate (Mozzarella (latte vaccino intero, caglio, sale, fermenti lattici); semilavorato per panatura (farina di frumento, lievito di birra, sale, paprica); pastella (farina di frumento, sale, acqua); farina di grano tenero; sale.) : 100 g
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
Petto di pollo panato	Pollo Petto intero refrigerato : 100 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 10 g , Origano : 4 g , Sale fino : 1 g
Piadina mozzarella, pomodoro, rucola	Piadina, surgelata (Farina di grano - Acqua - Strutto - Sale - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Amido.) : 120 g , Pomodoro : 50 g  , Mozzarella - Filoni (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 40 g , Insalata Rucola : 30 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Origano : 2 g
Pollo al forno	Pollo Coscia refrigerata : 300 g , Rosmarino : 3 g , Sale fino : 1 g
Pollo alla cacciatora	Pollo Coscia refrigerata : 250 g , Pomodoro Pelati : 40 g , Pomodoro Concentrato : 10 g , Vino Bianco (solfiti) : 10 g , Carota fresca : 5 g , Sedano Verde fresco : 5 g , Cipolla Dorata : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Oliva Nera snocciolata : 3 g , Capperi al sale (Capperi, sale.) : 3 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

Secondi

Pollo alla griglia con salsa barbecue	Pollo Coscia refrigerata : 250 g , Salsa barbecue (SEMI-CONCENTRATO DI POMODORO, ACQUA, ZUCCHERO, ACETO DI VINO, SCIROPPO DI GLUCOSIO-FRUTTOSIO, SALE, AMIDO DI MAIS, AMIDO MODIFICATO DI MAIS, ZUCCHERO CARAMELLATO, AROMI, AROMA DI AFFUMICATURA , CIPOLLA IN POLVERE, PEPERONCINO IN POLVERE) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Rosmarino : 3 g , Limone Succo : 3 g , Sale fino : 0.1 g
Polpette al forno	Bovino adulto tagli diversi : 60 g , Maiale Lonza refrigerata : 40 g , Latte UHT Parzialmente Scremato : 12 g , Pane Toscano (Iposodico) (Farina di grano tenero tipo 0, acqua, lievito) : 12 g , Formaggio grattugiato (Latte , sale, caglio conservante: liozima (proteina naturale estratta dall' uovo). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano).) : 8 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Cipolla Dorata : 4 g , Prezzemolo fresco : 4 g , Rosmarino : 3 g , Sale fino : 1 g
Polpettone di miglio e lenticchie	Zucca Gialla fresca : 50 g , Lenticchia media secca : 50 g , Miglio biologico : 25 g , Scalogno : 10 g , Rosmarino : 2 g , Alloro secco : 2 g , Sale fino : 0.5 g , Pepe Nero : 0.2 g
Porchetta agli aromi	Porchetta : 100 g  , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Rosmarino : 1 g , Salvia essicata : 1 g
Salame e caciocavallo	Caciocavallo (latte) : 40 g  , Salame Napoli : 40 g 
Salmone alla livornese	Salmone Filetto surgelato (pesce) : 150 g , Passata di Pomodoro : 30 g , Oliva Verde snocciolata (olive verdi, acqua, sale) : 8 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Capperi al sale (Capperi, sale.) : 3 g , Aglio fresco : 0.5 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 (latte) , Salame Milano  , Formaggio a pasta filata (Latte , sale, caglio) , Prosciutto Cotto , Prosciutto Crudo 
Scaloppina di tacchino con pomodorini e olive	Tacchino Fesa intera refrigerata : 100 g , Pomodoro Ciliegini : 30 g , Oliva Verde snocciolata (olive verdi, acqua, sale) : 10 g , Burro (latte) : 5 g , Cipolla Dorata : 4 g , Grano tenero Tipo "00" Farina (senape, soia) : 4 g , Sale fino : 0.5 g
Sfincione bagherese	Base Pizza di farina di grano tenero fresca : 200 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 30 g , Ricotta di Pecora (latte) : 30 g , Caciocavallo (latte) : 10 g  , Cipolla Dorata : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 4 g , Acciuga o Alice filetti sotto sale (pesce) : 4 g , Origano : 1 g , Sale fino : 0.5 g
Sformatino al parmigiano con biette e scamorza	Cipolla Dorata : 0 g , Parmigiano Reggiano Grattugiato DOP (Latte , sale, caglio) : 0 g  , Olio extravergine di Oliva : 0 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 0 g , Scamorza (latte) : 0 g  , Uova Intere pastorizzate : 0 g , Bieta Erbetta surgelata : 0 g , Sale fino : 0 g
Sgombro in agrodolce con cipolla rossa	Sgombro fresco filetto (pesce) : 100 g , Cipolla Rossa : 50 g , Olio extravergine di Oliva : 30 g , Aceto di Vino Rosso (Vino (solfiti)) : 10 g , Grano tenero Tipo "00" Farina (senape, soia) : 10 g , Arancia : 5 g , Zucchero bianco : 5 g , Menta : 1 g , Sale fino : 0.5 g , Pepe Nero : 0.1 g
Sogliola alla mugnaia	Sogliola surgelata (pesce) : 150 g , Latte UHT Parzialmente Scremato : 10 g , Limone Succo : 10 g , Burro (latte) : 8 g , Grano tenero Tipo "00" Farina (senape, soia) : 5 g , Prezzemolo fresco : 5 g , Sale fino : 1 g
Soufflè al formaggio	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Formaggio grattugiato (Latte , sale, caglio conservante: liozima (proteina naturale estratta dall' uovo). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano).) : 25 g , Latte UHT Parzialmente Scremato : 15 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 1 g
Soufflè al prosciutto	Uova Intere pastorizzate : 60 g , Formaggio grattugiato (Latte , sale, caglio conservante: liozima (proteina naturale estratta dall' uovo). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano).) : 25 g , Latte UHT Parzialmente Scremato : 15 g , Olio extravergine di Oliva : 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 □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 50 g , Passata di Pomodoro : 15 g , Vino Rosso (solfiti) : 10 g , Sedano 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: metabisolfito di sodio ; aroma, estratto di curcuma.) : 4 g , Sale fino : 0.1 g
Spezzatino di manzo	Bovino adulto tagli diversi : 120 g , Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 50 g , Passata di Pomodoro : 15 g , Vino Rosso (solfiti) : 10 g , Sedano 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: metabisolfito di sodio ; aroma, estratto di curcuma.) : 4 g , Sale fino : 0.1 g

Contorni

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 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 saltate	Bieta Erbetta surgelata : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino : 1 g
Broccoletti al vapore	Broccolo surgelato : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 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	
Broccoli sparacello all'agro	Broccolo fresco : 150 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Limone Succo : 3 g , Sale fino : 1 g
Caponata di verdure miste	Pomodoro Pelati : 100 g , Zucchina fresca : 80 g , Melanzana fresca : 70 g , Sedano Verde fresco : 20 g , Aceto di Vino Bianco (Vino (solfiti)) : 10 g , Cipolla Dorata : 10 g , Oliva Verde snocciolata (olive verdi, acqua, sale) : 8 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Zuccherio bianco : 5 g , Capperi al sale (Capperi, sale.) : 3 g , Sale fino : 0.1 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
Carote speziate al forno	Carota a rondelle surgelata : 150 g , Rosmarino : 3 g , Paprika : 3 g , Sesamo Semi : 3 g , Timo essiccato : 3 g , Zucca semi : 3 g , Origano essiccato : 3 g
Carote, lattuga, sedano e radicchio	Carota fresca : 40 g , Lattuga Iceberg : 20 g , Sedano Verde fresco : 10 g , Radicchio rosso : 10 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 all'agro	Cicoria : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Limone Succo : 3 g , Sale fino : 0.5 g
Crocchette di patate	Patata fresca biologica : 100 g , Pane grattugiato Biologico (grano, sesamo) : 20 g , Latte UHT Parzialmente Scremato : 10 g , Uova Intere pastorizzate biologiche : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Parmigiano Reggiano DOP biologico (Latte , sale, caglio) : 4 g  , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino : 0.1 g
Fagiolini saltati	Fagiolini surgelati : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino : 1 g
Fagiolini, cipolla rossa e olive nocellara	Fagiolini surgelati biologici : 125 g , Cipolla Rossa : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Oliva Verde snocciolata (olive verdi, acqua, sale) : 5 g , Sale fino : 0.5 g
Insalata di fagiolini	Fagiolini surgelati : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 0.5 g
Insalata di lattuga e mais	Lattuga Iceberg : 70 g , Mais : 10 g
Insalata iceberg, carote e sedano	Lattuga Iceberg : 50 g , Carota fresca : 20 g , Sedano Verde fresco : 10 g
Insalata lattuga e radicchio	Lattuga Iceberg : 50 g , Radicchio rosso : 30 g 
Insalata lattuga, radicchio e finocchi	Lattuga Iceberg : 50 g , Radicchio rosso : 20 g  , Finocchio fresco : 10 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 (uova) : 10 g
Insalata verde	Lattuga Iceberg : 80 g
Lattuga e rucola	Lattuga Iceberg : 50 g , Insalata Rucola : 30 g
Lattuga riccia, carote e olive	Lattuga Gentile : 50 g , Carota fresca : 22 g , Oliva Verde snocciolata (olive verdi, acqua, sale) : 8 g
Lattuga, pomodori e mais	Lattuga Iceberg : 40 g , Pomodoro Verdi : 35 g , Mais : 5 g
Lattuga, rucola e carote	Lattuga Iceberg : 60 g , Insalata Rucola : 10 g , Carota fresca : 10 g
Patate alla pizzaiola	Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 200 g  , Pomodoro Pelati : 30 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Origano : 2 g , Sale fino : 1 g
Patate prezzemolate	Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 200 g  , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Prezzemolo fresco : 5 g , Sale fino : 1 g
Patatine fritte	Patata fresca biologica : 150 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 0.1 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
Purea di patate	Latte UHT Parzialmente Scremato : 50 g , Purè di patate in fiocchi (Fiocchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: metabisolfito di sodio ; aroma, estratto di curcuma.) : 25 g , Formaggio grattugiato (Latte , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' uovo). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.) : 5 g , Burro (latte) : 2 g , Sale fino : 0.5 g

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 ai funghi	Latte UHT Parzialmente Scremato : 50 g , Purè di patate in fiocchi (Fiocchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: metabisolfito di sodio ; aroma, estratto di curcuma.) : 25 g , Fungo Champignon surgelato (100% funghi; additivi: mass. 10 ppm di solfito [solfiti]) : 10 g , Formaggio grattugiato (Latte , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' uovo). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano).) : 5 g , Burro (latte) : 2 g , Sale fino : 0.5 g
Spinaci al vapore	Spinacio a cubetti surgelato : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 1 g
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
Zucchine in agrodolce	Zucchini fresca : 150 g , Cipolla Dorata : 20 g , Aceto di Vino Bianco (Vino (solfiti)) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 8 g , Zucchero bianco : 6 g , Sale fino : 1 g
Zucchine panate	Zucchini fresca : 200 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino : 0.5 g

Frutta

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

Pane e Prodotti da forno

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

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