

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
Cous cous di verdure	P								P					
Fesa di tacchino all'inglese														
Insalata di Couscus e lenticchie nere di Sicilia	P													
Insalata di farro e lenticchie	P								P					
Insalata di lenticchie nere di Sicilia e Quinoa														
Insalata di orzo e ceci	P													
Insalata di pasta con fave e zucca	P					P				P				
Insalata di riso				P			P		P					
INSALATA DI RISO ALLA MARINARA				P					P				P	P
Insalata di riso Salmone e zucchinette				P										
PASTA CON PIC PAC	P					P				P				
Pasta integrale al pesto di melanzane	P		P				P	P						P
Pasta integrale al tonno e capperi	P			P										

Nome piatto	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Solfiti
Arista fredda in salsa verde										P				P
Fesa di tacchino in carpaccio														
Filetè di merluzzo con maionese e insalatina			P	P						P				
Insalatona di pollo							P							
Mozzarella							P							
Pepite di sarde in agrodolce	P		P	P			P							P
Polpette di verdure	P		P			P	P			P				P
Polpo in insalata con patate													P	P
Porchetta agli aromi														
Prosciutto cotto e provola							P							
Roastbeef all'inglese														
rotoli di Piadina fredda con tonno e insalatina	P		P	P						P				
Vitello tonnato			P	P										

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

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

Fagiolini e patate															P
Iceberg e Misticanza															
Insalata di pomodori e olive															
Insalata di pomodoro															
Insalata lattuga e radicchio															
Insalata lattuga, radicchio e carote															
Insalata siciliana di finocchi, olive e arance															
Patate prezzemolate															P
Zucca in agrodolce															P

Frutta

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

Pane e Prodotti da forno

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

Sughi e salse

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

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

Elenco delle ricette

Nome piatto	Ingredienti
Primi	
Cous cous di verdure	Couscous (grano) : 70 g, Melanzana fresca : 25 g, Zucchini fresca : 25 g, Sedano Verde fresco : 10 g, Carota fresca : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Prezzemolo fresco : 2 g, Pepe Nero : 0.2 g, Sale fino : 0.2 g
Fesa di tacchino all'inglese	Tacchino Fesa intera refrigerata : 100 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Prezzemolo fresco : 4 g, Limone Succo : 3 g, Sale fino : 1 g
Insalata di Couscous e lenticchie nere di Sicilia	Couscous (grano) : 50 g, Pomodoro Datterino : 50 g, Lenticchia media secca : 40 g, Carota fresca : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 8 g, Erba Cipollina : 2 g, Basilico fresco : 2 g, Menta : 1 g, Alloro secco : 1 g, Pepe Nero : 0.5 g, Sale fino : 0.5 g
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 lenticchie nere di Sicilia e Quinoa	QUINOA MIX BIOLOGICA (Quinoa bianca secca* 60%, quinoa rossa secca* 20%, quinoa nera secca* 20%. *=biologica) : 50 g, Pomodoro Datterino : 50 g, Lenticchia media secca : 40 g, Carota fresca : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 8 g, Basilico fresco : 2 g, Erba Cipollina : 2 g, Alloro secco : 1 g, Menta : 1 g, Sale fino : 0.5 g, Pepe Nero : 0.5 g, Zafferano : 0.2 g
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
Insalata di pasta con fave e zucca	Pasta di Semola di grano duro - Farfalle (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Zucca Gialla fresca : 40 g, Fave surgelate : 30 g, Cipolla Dorata : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Prezzemolo fresco : 4 g, Sale fino : 0.5 g
Insalata di riso	Riso Parboiled : 80 g Tonno al naturale (pesce) : 30 g, Tacchino Fesa arrosto : 20 g, Insalatina - Mix di ortaggi a filetti (Carote 52%, sedani-rapa 38,5%, peperoni 9,4%, acqua. Additivi: conservanti: sale - dolcificanti naturali: zucchero: acidificanti/antiossidanti: E330, E300, anidride solforosa E220 (residuo). [sedano]) : 20 g, Emmenthal (latte) : 10 g, Pisello Fine surgelato : 8 g, Olio extravergine di Oliva : 7 g, Sale fino : 1 g
INSALATA DI RISO ALLA MARINARA	Riso Parboiled : 80 g Tonno al naturale (pesce) : 20 g, Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 20 g Pomodoro Ciliegini : 20 g, Cozza sgusciata surgelata (molluschi) : 15 g, Vongola surgelata (molluschi) : 10 g, Insalatina - Mix di ortaggi a filetti (Carote 52%, sedani-rapa 38,5%, peperoni 9,4%, acqua. Additivi: conservanti: sale - dolcificanti naturali: zucchero: acidificanti/antiossidanti: E330, E300, anidride solforosa E220 (residuo). [sedano]) : 10 g, Sedano Verde fresco : 10 g, Mais : 6 g, Prezzemolo fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Aglio fresco : 1 g, Sale fino iodato : 0.5 g
Insalata di riso Salmone e zucchinette	Riso Parboiled : 70 g Zucchini fresca : 40 g, Salmone affumicato (pesce) : 30 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Prezzemolo fresco : 3 g, Basilico fresco : 2 g, Sale fino : 0.1 g
PASTA CON PIC PAC	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Pomodoro Pelati : 80 g, Basilico fresco : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Aglio fresco : 1 g, Sale fino : 0.5 g
Pasta integrale al pesto di melanzane	Pasta di semola integrale di grano duro (Semola integrale di grano duro, acqua) : 80 g, Melanzana fresca : 50 g, Basilico fresco : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 10 g, Pesto alla Genovese (latte, anacardi) : 10 g, Patata fresca IV gamma cubettata (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).) : 8 g, Sale fino : 0.5 g
Pasta integrale al tonno e capperi	Pomodoro Pelati : 80 g, Pasta di semola integrale di grano duro (Semola integrale di grano duro, acqua) : 80 g, Tonno sott'olio di girasole (pesce) : 40 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Capperi al sale (Capperi, sale.) : 4 g, Sale fino : 0.1 g
Secondi	
Arista fredda in salsa verde	Maiale Arista refrigerato : 100 g, Basilico fresco : 40 g, Olio extravergine di Oliva : 20 g, Insalatina - Mix di ortaggi a filetti (Carote 52%, sedani-rapa 38,5%, peperoni 9,4%, acqua. Additivi: conservanti: sale - dolcificanti naturali: zucchero: acidificanti/antiossidanti: E330, E300, anidride solforosa E220 (residuo). [sedano]) : 15 g, Aceto di Vino Bianco (Vino (solfiti)) : 5 g, Capperi al sale (Capperi, sale.) : 2 g, Erbe Aromatiche : 2 g, Sale fino : 1 g, Rosmarino essiccato : 1 g, Pepe Nero : 0.5 g, Aglio fresco : 0.5 g, Rosmarino : 0.1 g
Fesa di tacchino in carpaccio	Tacchino Fesa arrosto : 80 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Prezzemolo fresco : 5 g, Limone Succo : 5 g
Filetè di merluzzo con maionese e insalatina	Merluzzo surgelato MSC (pesce) : 80 g, Maionese (uova) : 20 g, Insalatina - Mix di ortaggi a filetti (Carote 52%, sedani-rapa 38,5%, peperoni 9,4%, acqua. Additivi: conservanti: sale - dolcificanti naturali: zucchero: acidificanti/antiossidanti: E330, E300, anidride solforosa E220 (residuo). [sedano]) : 10 g, Limone : 4 g, Prezzemolo fresco : 3 g
Insalatona di pollo	Pollo Petto intero refrigerato : 80 g, Pomodoro Verdi : 70 g, Lattuga Iceberg : 60 g, Mozzarella - Filoni (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 30 g, Carota fresca : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Mais : 5 g, Sale fino : 1 g
Mozzarella	Mozzarella (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 100 g
Pepite di sarde in agrodolce	Sarda surgelata (pesce) : 100 g, Cipolla Dorata : 30 g, Mollica di pane (grano) : 20 g, Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 10 g, Arancia succo : 8 g, Limone Succo : 8 g, Formaggio grattugiato (Latte , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' uovo). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano).) : 6 g, Misto di uvetta e pinoli : 4 g, Zucchero bianco : 2 g, Aceto di Vino Bianco (Vino (solfiti)) : 2 g, Menta : 1 g, Sale fino : 0.1 g, Pepe Nero : 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

Secondi

Polpette di verdure	Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 50 g  , Zucchini fresca : 40 g , Bieta Erbetta surgelata : 40 g , Formaggio a pasta filata (Latte , sale, caglio) : 30 g , Uova Intere pastorizzate : 25 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.) : 11 g , Latte UHT Parzialmente Scremato : 11 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 10 g , Carota fresca : 8 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grano tenero Tipo "00" Farina (senape , soia) : 2 g , Sale fino : 1 g
Polpo in insalata con patate	Polpo (molluschi) : 160 g , Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 70 g  , Olio extravergine di Oliva : 10 g , Prezzemolo fresco : 5 g , Pepe Nero : 0.1 g , Sale fino : 0.1 g
Porchetta agli aromi	Porchetta : 100 g  , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Rosmarino : 1 g , Salvia essicata : 1 g
Prosciutto cotto e provola	Prosciutto Cotto : 40 g , Provola dolce (latte) : 40 g
Roastbeef all'inglese	Bovino adulto tagli diversi : 100 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Prezzemolo fresco : 5 g , Limone Succo : 3 g , Rosmarino : 1 g , Sale fino : 1 g
rotoli di Piadina fredda con tonno e insalatina	Piadina, surgelata (Farina di grano - Acqua - Strutto - Sale - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Amido.) : 60 g , Tonno al naturale (pesce) : 30 g , Maionese (uova) : 30 g , Insalatina - Mix di ortaggi a filetti (Carote 52%, sedani-rapa 38,5%, peperoni 9,4%, acqua. Additivi: conservanti: sale - dolcificanti naturali: zucchero: acidificanti/antiossidanti: E330, E300, anidride solforosa E220 (residuo). (sedano)) : 10 g
Vitello tonnato	Bovino adulto tagli diversi : 100 g , Maionese (uova) : 30 g , Tonno sott'olio di girasole (pesce) : 15 g , Capperi al sale (Capperi, sale.) : 3 g , Olio extravergine di Oliva : 2 g , Sale fino : 1 g

Contorni

Fagiolini al vapore	Fagiolini surgelati : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 0.5 g
Fagiolini e patate	Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 100 g  , Fagiolini surgelati : 80 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Origano essiccato : 3 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
Insalata di pomodori e olive	Pomodoro : 140 g  , Oliva Verde snocciolata (olive verdi, acqua, sale) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Origano : 2 g , Sale fino : 1 g
Insalata di pomodoro	Pomodoro Verdi : 150 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Origano : 2 g
Insalata lattuga e radicchio	Lattuga Iceberg : 50 g , Radicchio rosso : 30 g 
Insalata lattuga, radicchio e carote	Lattuga Iceberg : 40 g , Carota fresca : 20 g , Radicchio rosso : 20 g 
Insalata siciliana di finocchi, olive e arance	Finocchio fresco : 80 g , Arancia : 70 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Oliva Nera snocciolata : 4 g , Sale fino : 0.5 g , Pepe Nero : 0.1 g
Patate prezzemolate	Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 200 g  , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Prezzemolo fresco : 5 g , Sale fino : 1 g
Zucca in agrodolce	Zucca Gialla fresca : 150 g , Cipolla Dorata : 20 g , Aceto di Vino Bianco (Vino (solfiti)) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 8 g , Zucchero bianco : 6 g , Sale fino : 1 g

Frutta

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

Pane e Prodotti da forno

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

Sughi e salse

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

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