



LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
Insalata di riso alla marinara	Insalata di orzo e ceci	Insalata di pasta	Insalata di farro, asparagi e carciofi	Cous cous di pesce	Pasta pesto e pomodorini	Farfalle con salmone affumicato e pomodorini
Vitello tonnato	Arrosto di tacchino all'inglese	Bocconcini di pollo in salsa di soia	Filetto di sgombro in agrodolce con verdure	Insalatona di tonno e patate	Manzo in salsa verde	Piadina farcita
Fagiolini* saltati	Caponata di verdure miste	Finocchi e olive			Insalata di broccoletti all'agro	Insalata di fagiolini

Alternative fisse

PRIMO PIATTO: Pasta o riso all'olio o al pomodoro, minestra del giorno

SECONDO PIATTO: Carne ai ferri e mozzarella in busta, burger vegano* di legumi o verdure e tofu *(in assenza di un'alternativa vegana presente in menù)

CONTORNO: Verdura fresca di stagione ,patate al vapore



LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
Pasta con pic pac	Insalata di fagioli, tonno e olive	Insalata di farro e lenticchie	Pasta integrale con pomodoro, acciughe e capperi	Insalata di riso	Tabulé di verdure al curry	Insalata di riso alla marinara
Mozzarella	Pancake di ceci e piselli	Piadina farcita	Porchetta agli aromi	Caponata di pesce	Nasello in pastella con maionese vegetale	Insalatona di uova sode, patate e ceci
Insalata di pomodoro	Carote prezzemolate	Insalata verde e mais	Lattuga e radicchio	Fagiolini e olive	Insalata mista	

Alternative fisse

PRIMO PIATTO: Pasta o riso all'olio o al pomodoro, minestra del giorno

SECONDO PIATTO: Carne ai ferri e mozzarella in busta, burger vegano* di legumi o verdure e tofu *(in assenza di un'alternativa vegana presente in menù)

CONTORNO: Verdura fresca di stagione, patate al vapore

MENU SOCIAL FOOD » AUTUNNO/INVERNO - SETTIMANA 3

PRANZO							
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
P R I M I	[P1] - INSALATA DI RISO ALLA MARINARA [391 kcal] 🐟 🌿 🍄 🍌 🍷	[P1] - Fesa di tacchino all'inglese [154 kcal] [P2] - Insalata di orzo e ceci [352 kcal] 🌿 🍌 🍷	[P1] - Insalata di pasta [456 kcal] 🍷 🌿 🍌 🍷	[P1] - Insalata di farro con asparagi e carciofi [194 kcal] 🌿 🍌 🍷	[P1] - Cous cous di pesce [271 kcal] 🐟 🍷 🌿	[P1] - Pasta al pesto e pomodorini [492 kcal] 🌿 🍌 🍷	[P1] - Farfallette al Salmone affumicato e pomodorini confit [375 kcal] 🐟 🍷 🌿
S E C O N D I	[S1] - Vitello tonnato [371 kcal] 🐟 🍷 🌿		[S1] - Bocconcini di pollo in salsa di soia [186 kcal] 🌿 🍌	[S1] - Sgombro in agrodolce con cipolla rossa [519 kcal] 🐟 🍷 🌿 🍌	[S1] - Insalatona di tonno e patate [248 kcal] 🐟 🍷 🌿	[S1] - Bollito di manzo in salsa verde [327 kcal] 🌿 🍌 🍷	[S1] - rotoli di Piadina fredda con tonno e insalatina [442 kcal] 🐟 🍷 🌿 🍌
A L T R O	[C1] - Fagiolini saltati [81 kcal] 🍄 [Fr1] - Frutta fresca di stagione [65 kcal] [PF1] - Pane [365 kcal] 🍌	[C1] - Caponata di verdure miste [142 kcal] 🌿 🍌 [Fr1] - Frutta fresca di stagione [65 kcal] [PF1] - Pane [365 kcal] 🍌	[C1] - Fincocchi e olive [36 kcal] [Fr1] - Frutta fresca di stagione [65 kcal] [PF1] - Pane [365 kcal] 🍌	[C1] - Zucchine in agrodolce [124 kcal] 🍌 [Fr1] - Frutta fresca di stagione [65 kcal] [PF1] - Pane [365 kcal] 🍌	[Fr1] - Frutta fresca di stagione [65 kcal] [PF1] - Pane [365 kcal] 🍌	[C1] - Broccoletti all'agro [100 kcal] 🍄 [Fr1] - Frutta fresca di stagione [65 kcal] [PF1] - Pane [365 kcal] 🍌	[C1] - Insalata di fagiolini [95 kcal] 🍄 [Fr1] - Frutta fresca di stagione [65 kcal] [PF1] - Pane [365 kcal] 🍌

LEGENDA ALLERGENI

🐟 Pesce e prodotti a base di Pesce, 🌿 Sedano e prodotti a base di Sedano, 🍄 Molluschi e prodotti a base di Molluschi, ❄️ Contiene ingredienti surgelati/congelati, 🍷 Anidride Solforosa e Solfiti >10 mg/l, 🍌 Cereali contenenti glutine: **Orzo**, Soia e prodotti a base di Soia, 🍌 Latte e prodotti a base di Latte, 🍷 Senape e prodotti a base di Senape, 🍌 Cereali contenenti glutine: **Grano**, 🍌 Cereali contenenti glutine: **Farro**, 🐟 Crostacei e prodotti a base di Crostacei, 🍌 Frutta a guscio: **Noce di Acagiù**, 🍌 Uova e prodotti a base di Uova,

MENU SOCIAL FOOD » AUTUNNO/INVERNO - SETTIMANA 3

CENA							
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
P R I M I	[P1] - PASTA CON PIC PAC [347 kcal] 🍷 🍴 🌿		[P1] - Insalata di farro e lenticchie [304 kcal] 🍷 🍴	[P1] - Pasta con pomodoro, acciughe e capperi [365 kcal] 🍷 🍴 🌿	[P1] - Insalata di riso [444 kcal] 🍷 🍴 🌿	[P1] - Cous cous di verdure al curry [382 kcal] 🍷 🍴	[P1] - INSALATA DI RISO ALLA MARINARA [391 kcal] 🍷 🍴 🌿
S E C O N D I	[S1] - Mozzarella [253 kcal] 🍷 🍴 🌿	[S1] - Insalata di tonno, fagioli e olive [346 kcal] 🍷 🍴 [S2] - Pancake di ceci e piselli [343 kcal] 🌿	[S1] - Piadina mozzarella, pomodoro, rucola [584 kcal] 🍷 🍴 🌿	[S1] - Porchetta agli aromi [274 kcal] 🍷	[S1] - Caponata di pesce spada [163 kcal] 🍷	[S1] - Filetti di Merluzzo in Pastella [136 kcal] 🍷 🍴 🌿	[S1] - Insalatona di uova sode, patate e ceci [469 kcal] 🍷 🍴
A L T R O	[C1] - Insalata di pomodoro [75 kcal] [Fr1] - Frutta fresca di stagione [65 kcal] [PF1] - Pane [365 kcal] 🍷	[C1] - Carote prezzemolate [116 kcal] 🌿 [Fr1] - Frutta fresca di stagione [65 kcal] [PF1] - Pane [365 kcal] 🍷	[C1] - Insalata di lattuga e mais [49 kcal] [Fr1] - Frutta fresca di stagione [65 kcal] [PF1] - Pane [365 kcal] 🍷	[C1] - Insalata lattuga e radicchio [12 kcal] [Fr1] - Frutta fresca di stagione [65 kcal] [PF1] - Pane [365 kcal] 🍷	[C1] - Fagiolini e olive [134 kcal] 🌿 [Fr1] - Frutta fresca di stagione [65 kcal] [PF1] - Pane [365 kcal] 🍷	[C1] - Insalata mista [22 kcal] [Fr1] - Frutta fresca di stagione [65 kcal] [PF1] - Pane [365 kcal] 🍷 [Su1] - Maionese vegetale [40 kcal] 🍷	[Fr1] - Frutta fresca di stagione [65 kcal] [PF1] - Pane [365 kcal] 🍷

LEGENDA ALLERGENI

🍷 Soia e prodotti a base di Soia, 🍴 Senape e prodotti a base di Senape, 🌿 Cereali contenenti glutine: **Grano**, 🍷 Sedano e prodotti a base di Sedano, 🍴 Cereali contenenti glutine: **Farro**, 🐟 Pesce e prodotti a base di Pesce, 🍷 Latte e prodotti a base di Latte, 🌿
 Contiene ingredienti surgelati/congelati, 🍷 Molluschi e prodotti a base di Molluschi, 🍷 Anidride Solforosa e Solfiti >10 mg/l, 🐷 Contiene carne di suino, 🍷 Uova e prodotti a base di Uova,

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 pesce	P	P		P					P				P	
Cous cous di verdure al curry	P								P					
Farfallette al Salmone affumicato e pomodorini confit	P			P		P				P				
Fesa di tacchino all'inglese														
Insalata di farro con asparagi e carciofi	P					P			P					
Insalata di farro e lenticchie	P								P					
Insalata di orzo e ceci	P													
Insalata di pasta	P			P		P	P		P	P				
Insalata di riso				P			P		P					
INSALATA DI RISO ALLA MARINARA				P					P				P	P
Pasta al pesto e pomodorini	P					P	P	P		P				
PASTA CON PIC PAC	P					P				P				
Pasta con pomodoro, acciughe e capperi	P			P		P				P				

Nome piatto	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Solfiti
Bocconcini di pollo in salsa di soia						P			P					
Bollito di manzo in salsa verde									P					P
Caponata di pesce spada				P					P					P
Filetti di Merluzzo in Pastella	P			P		P				P				
Insalata di tonno, fagioli e olive				P										
Insalatona di tonno e patate				P										P
Insalatona di uova sode, patate e ceci			P											P
Mozzarella							P							
Pancake di ceci e piselli														
Piadina mozzarella, pomodoro, rucola	P						P							
Porchetta agli aromi														
rotoli di Piadina fredda con tonno e insalatina	P		P	P					P					
Sgombro in agrodolce con cipolla rossa	P			P		P				P				P
Vitello tonnato			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
-------------	---------------------	-----------	------	-------	----------	------	-------	-----------------	--------	--------	--------	--------	-----------	---------

Contorni

Broccoletti all'agro															
Caponata di verdure miste										P					P
Carote prezzemolate															
Fagiolini e olive															
Fagiolini saltati															
Finocchi e olive															
Insalata di fagiolini															
Insalata di lattuga e mais															
Insalata di pomodoro															
Insalata lattuga e radicchio															
Insalata mista															
Zucchine in agrodolce															P

Frutta

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

Pane e Prodotti da forno

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

Sughi e salse

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

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

Elenco delle ricette

Nome piatto Ingredienti

Primi

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 sgusciato surgelato (crostacei) : 10 g, Cozza sgusciata 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
Cous cous di verdure al curry	Couscous (grano) : 80 g, Zucchini fresca : 30 g, Peperone Verde fresco : 30 g, Melanzana fresca : 30 g, Sedano Verde fresco : 10 g, Carota fresca : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Curry : 4 g, Prezzemolo fresco : 2 g, Sale fino : 1 g, Pepe Nero : 0.2 g
Farfallette al Salmone affumicato e pomodorini confit	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Salmone affumicato (pesce) : 30 g, Pomodoro Ciliegini : 20 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Aglio fresco : 0.5 g, Sale fino : 0.5 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 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
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
Insalata di pasta	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 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	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
Pasta al pesto e pomodorini	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Pomodoro Ciliegini : 50 g, Pesto alla Genovese (latte, anacardi) : 30 g, Olio extravergine di Oliva : 5 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 con pomodoro, acciughe e capperi	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua [senape, soia]) : 80 g, Pomodoro : 50 g Olio extravergine di Oliva : 7 g, Acciuga o Alice filetti sott'olio (pesce) : 4 g, Prezzemolo fresco : 4 g, Cappero al sale (Cappero, sale.) : 3 g, Aglio fresco : 1 g, Sale fino : 0.5 g

Secondi

Bocconcini di pollo in salsa di soia	Pollo Petto intero refrigerato : 120 g, Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [soia]) : 30 g, Cipolla Dorata : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Prezzemolo fresco : 5 g, Salsa di soia : 5 g, Maizena : 4 g, Aglio fresco : 0.5 g, Sale fino : 0.5 g
Bollito di manzo in salsa verde	Bovino adulto tagli diversi : 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, Cappero al sale (Cappero, sale.) : 2 g, Sale fino : 1 g, Aglio fresco : 0.5 g, Rosmarino : 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, Cappero al sale (Cappero, sale.) : 3 g, Olio extravergine di Oliva : 3 g, Zucchero bianco : 2.5 g, Cipolla Dorata : 2.5 g, Aceto di Vino Bianco (Vino (solfiti)) : 2.5 g, Sale fino : 1 g
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
Insalata di tonno, fagioli e olive	Fagiolo Cannellini secco : 60 g, Tonno al naturale (pesce) : 20 g, Olio extravergine di Oliva : 10 g, Oliva Verde snocciolata (olive verdi, acqua, sale) : 10 g, Cipolla Rossa : 10 g, Prezzemolo fresco : 3 g, Limone Succo : 3 g, Sale fino : 0.5 g, Pepe Nero : 0.2 g
Insalatona di tonno e patate	Tonno al naturale (pesce) : 80 g, Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 80 g Fagiolini surgelati : 70 g, Pomodoro Verdi : 50 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Oliva Verde snocciolata (olive verdi, acqua, sale) : 4 g, Sale fino : 0.5 g
Insalatona di uova sode, patate e ceci	Patata fresca IV gamma cubettata (solfiti) : 80 g Ceci secchi : 70 g, Uova Intere fresche : 60 g, Insalata Rucola : 30 g, Olio extravergine di Oliva biologico : 10 g Pepe Nero : 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

Secondi

Mozzarella	Mozzarella (latte , caglio, fermenti lattici, 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
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
Porchetta agli aromi	Porchetta : 100 g  Olio extravergine di Oliva : 5 g , Rosmarino : 1 g , Salvia essicata : 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
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
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

Broccoletti all'agro	Broccolo surgelato : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Limone Succo : 3 g , Sale fino : 1 g
Caponata di verdure miste	Pomodoro Pelati : 100 g , Zucchini 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 , Zucchero bianco : 5 g , Capperi al sale (Capperi, sale.) : 3 g , Sale fino : 0.1 g
Carote prezzemolate	Carota a rondelle surgelata : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Prezzemolo fresco : 5 g , Sale fino : 1 g
Fagiolini e olive	Fagiolini surgelati : 130 g , Oliva Verde snocciolata (olive verdi, acqua, sale) : 20 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Origano : 2 g , Sale fino : 1 g
Fagiolini saltati	Fagiolini surgelati : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Aglio fresco : 1 g , Sale fino : 1 g
Finocchi e olive	Finocchio fresco : 100 g , Oliva Verde snocciolata (olive verdi, acqua, sale) : 10 g
Insalatina di fagiolini	Fagiolini surgelati : 200 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino : 0.5 g
Insalatina di lattuga e mais	Lattuga Iceberg : 70 g , Mais : 10 g
Insalatina di pomodoro	Pomodoro Verdi : 150 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Origano : 2 g
Insalatina lattuga e radicchio	Lattuga Iceberg : 50 g , Radicchio rosso : 30 g 
Insalatina mista	Lattuga Iceberg : 40 g , Carota fresca : 40 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

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