

# Menù

Martedì 7 settembre 2010

Pasta pomodoro e ricotta

(polpa di pomodoro, sale, olio extra vergine d'oliva, aglio, basilico e ricotta)

Passata di legumi e verdure

(cipolla, burro, olio extra vergine d'oliva, legumi e verdure miste)

Pasta al filetto di pomodoro

(olio extra vergine d'oliva, sale, polpa di pomodoro, aglio, basilico)

Pasta in bianco

Carne di vitello al forno

(sale, olio extra vergine d'oliva, prezzemolo e rosmarino)

Sofficini al formaggio

(latte scremato reidratato, farina di frumento tenero, pane grattugiato (farina di frumento, acqua, sale, lievito di birra, paprika), mozzarella (latte vaccino, caglio, sale), uova fresche, siero di latte reidratato, olio di semi di girasole, formaggio Edamer (latte vaccino, fermenti lattici, caglio, sale) amido di frumento, sale, formaggio emmenthal, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, noce moscata, aroma.)

Mozzarella di bufala

Piatti freddi

Formaggi

Insalata mista

Patate prezzemolate

(sale, olio extra vergine d'oliva e prezzemolo)

Frutta di stagione

Cestini: provolone e capocollo