

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
 Autunno/Inverno



1

Lunedì

Pasta al pomodoro [284 kcal]   
 Parmigiano Reggiano [116 kcal]    
 Verdure invernali cotte [63 kcal]    
 Pane [118 kcal] 

Martedì

Risotto alla parmigiana [250 kcal]    
 Frittata al forno con verdure invernali  
 [141 kcal]    
 Verdure invernali crude [53 kcal]    
 Pane [118 kcal] 

Mercoledì

Gnocchi di patate al ragù di carne rossa  
 [285 kcal]   
 Verdure invernali crude [53 kcal]    
 Verdure invernali cotte [63 kcal]    
 Pane [118 kcal]   
 Yogurt alla frutta [111 kcal] 

Giovedì

Pasta al burro e salvia [266 kcal]   
 Scaloppine di tacchino al limone [106  
 kcal]   
 Verdure invernali crude [53 kcal]    
 Pane [118 kcal] 

Venerdì

Minestra d'orzo [208 kcal]   
 Filetto di platessa dorata al forno [115  
 kcal]   
 Verdure invernali cotte [63 kcal]    
 Pane [118 kcal] 

A. Fisse

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
 Autunno/Inverno



2

Lunedì

Risotto ai porri [275 kcal] **SG** **DOP**  
 Polpettine di pesce [133 kcal] **SG** **DOP**  
 Verdure invernali crude [53 kcal] **SL** **SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

Martedì

Passato di verdure invernali con crostini  
 [151 kcal] **DOP**  
 Caciottina fresca [184 kcal] **SG**  
 Verdure invernali cotte [63 kcal] **SL** **SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

Mercoledì

Orzotto in crema di piselli [263 kcal] **DOP**  
 Rotolo di coniglio disossato arrosto [110  
 kcal] **SL** **SG**  
 Verdure invernali cotte [63 kcal] **SL** **SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

Giovedì

Spezzatino di manzo con polenta e  
 patate [366 kcal] **SL** **SG**  
 Verdure invernali cotte [63 kcal] **SL** **SG**  
 Verdure invernali crude [51 kcal] **SL** **SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**  
 Yogurt alla frutta [111 kcal] **SG**

Venerdì

Pastina in brodo vegetale [167 kcal] **DOP**  
 Filetti di merluzzo al pomodoro [119  
 kcal] **SL**  
 Verdure invernali crude [53 kcal] **SL** **SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

A. Fisse

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
 Autunno/Inverno



3

Lunedì

Pasta al pesto [296 kcal]   
 Stracchino [150 kcal]   
 Verdure invernali cotte [63 kcal]    
 Pane [118 kcal] 

Martedì

Passato di verdure invernali con riso  
 [202 kcal]    
 Polpettine di manzo in umido [117 kcal]  
   
 Verdure invernali crude [51 kcal]    
 Pane [118 kcal] 

Mercoledì

Pasta all'olio EVO e grana [269 kcal]   
 Cotoletta di pollo [119 kcal]   
 Verdure invernali crude [51 kcal]    
 Pane [118 kcal] 

Giovedì

Risotto allo zafferano [251 kcal]    
 Uova sode [122 kcal]    
 Verdure invernali cotte [63 kcal]    
 Pane [118 kcal] 

Venerdì

Fettuccine al salmone [387 kcal]  
 Verdure invernali cotte [63 kcal]    
 Verdure invernali crude [51 kcal]    
 Pane [118 kcal]   
 Torta allo yogurt [82 kcal]

A. Fisse

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
 Autunno/Inverno



4

Lunedì

Pastina in brodo vegetale [167 kcal] **DOP**  
 Petto di pollo alla salvia [104 kcal] **SL**  
 Verdure invernali crude [51 kcal] **SL SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

Martedì

Pasta al ragù di tacchino [297 kcal] **DOP**  
 Verdure invernali cotte [63 kcal] **SL SG**  
 Verdure invernali crude [51 kcal] **SL SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**  
 Yogurt alla frutta [111 kcal] **SG**

Mercoledì

Passato di verdure invernali con pastina [208 kcal] **DOP**  
 Polpettine di pesce [133 kcal] **SG DOP**  
 Verdure invernali crude [51 kcal] **SL SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

Giovedì

Pasta all'ortolana [285 kcal] **DOP**  
 Prosciutto cotto [65 kcal] **SL SG**  
 Verdure invernali cotte [63 kcal] **SL SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

Venerdì

Pasta e fagioli [294 kcal] **DOP**  
 Asiago [108 kcal] **SG DOP**  
 Verdure invernali cotte [63 kcal] **SL SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

A. Fisse

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
 Autunno/Inverno



5

Lunedì

Risotto alla parmigiana [250 kcal] **SG** **DOP**  
 Uova strapazzate [134 kcal] **SG** **DOP**  
 Verdure invernali crude [53 kcal] **SL** **SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

Martedì

Pastina in brodo vegetale [167 kcal] **DOP**  
 Rotolo di coniglio disossato arrosto [110 kcal] **SL** **SG**  
 Verdure invernali cotte [63 kcal] **SL** **SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

Mercoledì

Gnocchi alla romana [342 kcal] **DOP**  
 Piselli al pomodoro [92 kcal] **SL** **SG**  
 Verdure invernali crude [53 kcal] **SL** **SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**  
 Yogurt alla frutta [111 kcal] **SG**

Giovedì

Pasta al burro e salvia [266 kcal] **DOP**  
 Hamburger di vitellone [103 kcal] **SL** **SG**  
 Verdure invernali cotte [63 kcal] **SL** **SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

Venerdì

Passato di verdure invernali con crostini [151 kcal] **DOP**  
 Filetto di persico al vapore [99 kcal] **SL**  
 Verdure invernali crude [53 kcal] **SL** **SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

A. Fisse

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
 Autunno/Inverno



6

Lunedì

Pasta alla pizzaiola [284 kcal] **DOP**  
 Monte Veronese [120 kcal] **SG DOP**  
 Verdure invernali cotte [63 kcal] **SL SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

Martedì

Minestra d'orzo [208 kcal] **DOP**  
 Morbidelle al salmone [185 kcal] **SL SG**  
 Verdure invernali crude [53 kcal] **SL SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

Mercoledì

Pasta alla salsa besciamella e piselli [297 kcal] **DOP**  
 Prosciutto cotto [65 kcal] **SL SG**  
 Verdure invernali cotte [63 kcal] **SL SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

Giovedì

Risotto ai porri [275 kcal] **SG DOP**  
 Pollo in crosta di ceci e mandorle [156 kcal] **SL SG**  
 Verdure invernali crude [53 kcal] **SL SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

Venerdì

Pasta al ragù di pesce (merluzzo) [315 kcal] **SL**  
 Verdure invernali cotte [63 kcal] **SL SG**  
 Verdure invernali crude [53 kcal] **SL SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**  
 Budino al cacao [101 kcal] **SG**

A. Fisse

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
 Autunno/Inverno



7

Lunedì

Risotto allo zafferano [251 kcal] **SG** **OO**  
 Frittata [138 kcal] **SG** **OO**  
 Verdure invernali cotte [63 kcal] **SL** **SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

Martedì

Pastina in brodo vegetale [167 kcal] **OO**  
 Petto di pollo alla salvia [104 kcal] **SL**  
 Verdure invernali cotte [63 kcal] **SL** **SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

Mercoledì

Lasagne al ragù con pasta all'uovo [311 kcal] **OO**  
 Verdure invernali cotte [63 kcal] **SL** **SG**  
 Verdure invernali crude [53 kcal] **SL** **SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**  
 Yogurt alla frutta [111 kcal] **SG**

Giovedì

Pasta all'olio EVO e grana [269 kcal] **OO**  
 Polpette di legumi [206 kcal] **OO**  
 Verdure invernali crude [53 kcal] **SL** **SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

Venerdì

Passato di verdure invernali con crostini [151 kcal] **OO**  
 Filetti di merluzzo al forno [122 kcal] **SL**  
 Verdure invernali crude [53 kcal] **SL** **SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

A. Fisse

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
 Autunno/Inverno



8

Lunedì

Pasta al pesto [296 kcal] **DOP**  
 Bocconcini di manzo agli aromi [104 kcal] **SL SG**  
 Verdure invernali cotte [63 kcal] **SL SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

Martedì

Risotto alla parmigiana [250 kcal] **SG DOP**  
 Straccetti di pollo dorati al mais [121 kcal] **SL**  
 Verdure invernali crude [51 kcal] **SL SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

Mercoledì

Pasta al pomodoro [284 kcal] **DOP**  
 Lenticchie in umido [168 kcal] **SL SG**  
 Verdure invernali crude [51 kcal] **SL SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

Giovedì

Minestra d'orzo [208 kcal] **DOP**  
 Crocchette di merluzzo gratinate al forno [147 kcal] **DOP**  
 Verdure invernali cotte [63 kcal] **SL SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**

Venerdì

Pizza Margherita [341 kcal] **STG**  
 Verdure invernali cotte [63 kcal] **SL SG**  
 Verdure invernali crude [51 kcal] **SL SG**  
 Pane [118 kcal] **SL**  
 Yogurt alla frutta [111 kcal] **SG**

A. Fisse

# Elenco degli allergeni

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

Piatto unico														
Fettuccine al salmone	P		P	P			P		P					
Gnocchi di patate al ragù di carne rossa	P		P				P		P					
Lasagne al ragù con pasta all'uovo	P		P				P		P					
Pasta al ragù di pesce (merluzzo) <b>SL</b>	P			P					P					
Pasta e fagioli	P		P				P							
Pizza Margherita	P						P							
Spezzatino di manzo con polenta e patate <b>SL SG</b>									P					

Primi														
Gnocchi alla romana	P		P				P							
Minestra d'orzo	P		P				P		P					
Orzotto in crema di piselli	P		P				P							
Passato di verdure invernali con crostini	P		P				P		P					
Passato di verdure invernali con pastina	P		P				P		P					
Passato di verdure invernali con riso <b>SG</b>			P				P		P					
Pasta al burro e salvia	P		P				P							
Pasta al pesto	P		P				P		P					
Pasta al pomodoro	P		P				P							
Pasta al ragù di tacchino	P		P				P		P					
Pasta all'olio EVO e grana	P		P				P							
Pasta all'ortolana	P		P				P		P					
Pasta alla pizzaiola	P		P				P							
Pasta alla salsa besciamella e piselli	P		P				P		P					
Pastina in brodo vegetale	P		P				P		P					
Risotto ai porri <b>SG</b>			P				P		P					
Risotto alla parmigiana <b>SG</b>			P				P							
Risotto allo zafferano <b>SG</b>			P				P		P					

Secondi														
Asiago <b>SG</b>							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

Legenda: **SL** Prodotto senza lattosio **SG** Prodotto senza glutine  D.O.P.  S.T.G.



# Elenco degli allergeni

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

## Contorni

Piselli al pomodoro <b>SL SG</b>										<b>P</b>					
Verdure invernali cotte <b>SL SG</b>															
Verdure invernali cotte <b>SL SG</b>															
Verdure invernali crude <b>SL SG</b>															
Verdure invernali crude <b>SL SG</b>															

## Pane e Prodotti da forno

Pane <b>SL</b>										<b>P</b>					
----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--

## Dessert

Budino al cacao <b>SG</b>								<b>P</b>							
Torta allo yogurt								<b>P</b>		<b>P</b>					

## Yogurt

Yogurt alla frutta <b>SG</b>								<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

Legenda: P = presente; T = tracce

Legenda: **SL** Prodotto senza lattosio **SG** Prodotto senza glutine  D.O.P.  S.T.G.

# Elenco delle ricette

Nome piatto      Ingredienti

## Piatto unico

Fettuccine al salmone	Salmone Trancio fresco ( <b>pesce</b> ) : 60 g, Pasta all' <b>uovo</b> secca (Farina di semola di <b>grano</b> duro, <b>uova</b> , sale, [ <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 60 g, Cipolla Bianca : 10 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, <b>Latte</b> fresco Parzialmente Scremato : 7 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Prezzemolo fresco : 1 g, Sale fino iodato : 0.3 g, Aglio fresco : 0 g
Gnocchi di patate al ragù di carne rossa	Gnocchi di patate freschi ( <b>grano</b> , <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ) : 120 g, Manzo Copertina di spalla refrigerata : 30 g, Pomodoro Pelati : 20 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Cipolla Bianca : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Carota fresca : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Lasagne al ragù con pasta all'uovo	Pomodoro Pelati : 50 g, Pasta all' <b>uovo</b> - Sfoglia (Semola di <b>grano</b> duro, <b>uova</b> [ <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 40 g, Besciamella ( <b>Latte</b> parz. scremato, Burro ( <b>latte</b> ), Farina di frumento ( <b>grano</b> ), Sale iodato ) : 40 g, Bovino adulto Noce refrigerata : 20 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 5 g  , Cipolla Bianca : 3 g, Carota fresca : 3 g
Pasta al ragù di pesce (merluzzo) <b>SL</b>	Merluzzo filetto surgelato ( <b>pesce</b> ) : 70 g, Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua ) : 60 g, Pomodoro Pelati : 35 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Carota fresca : 7 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Cipolla Bianca : 3 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Pasta e fagioli	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua ) : 30 g, Patata fresca : 30 g, Fagiolo Borlotti secco : 30 g, Carota fresca : 25 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 5 g  , Cipolla Bianca : 3 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Pizza Margherita	<b>Grano</b> tenero Tipo "0" Farina : 60 g, Pomodoro Pelati : 40 g, Mozzarella ( <b>latte</b> , caglio, fermenti lattici, sale ) : 30 g  , Acqua : 30 g, Lievito di Birra : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Origano essiccato : 1 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Spezzatino di manzo con polenta e patate <b>SL SG</b>	Patata fresca : 150 g, Bovino adulto Noce refrigerata : 50 g, Mais Farina : 30 g, Pomodoro Pelati : 15 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Carota fresca : 8 g, Cipolla Bianca : 8 g, Olio extravergine di Oliva : 7 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 3 g, Sale aromatizzato (Sale fino iodato, Basilico fresco, Erba Cipollina, Rosmarino, Salvia fresca, Maggiorana disidratata, Timo essiccato, Origano essiccato ) : 0.9 g

## Primi

Gnocchi alla romana	Semolino di <b>grano</b> duro : 60 g, <b>Latte</b> fresco Parzialmente Scremato : 40 g, Tuorlo d' <b>uovo</b> : 20 g, Burro ( <b>latte</b> ) : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Minestra d'orzo	Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 100 g, Patata fresca : 40 g, Carota fresca : 40 g, <b>Orzo</b> Perlato : 30 g, Cipolla Bianca : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g 
Orzotto in crema di piselli	<b>Orzo</b> Perlato : 60 g, Pisello Fine surgelato : 25 g, Carota fresca : 7 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Cipolla Bianca : 3 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Passato di verdure invernali con crostini	Patata fresca : 40 g, Carota fresca : 15 g, Crostini di pane (Pane comune o integrale ( <b>grano</b> ), salvia, rosmarino, timo, origano, olio EVO ) : 15 g, Zucca : 8 g, Bieta Costa fresca : 7 g, Cipolla Bianca : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g 
Passato di verdure invernali con pastina	Patata fresca : 40 g, Pasta di Semola di <b>grano</b> duro - Pastina (Semola di grano duro, acqua ) : 30 g, Carota fresca : 15 g, Zucca : 8 g, Bieta Costa fresca : 7 g, Cipolla Bianca : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g 
Passato di verdure invernali con riso <b>SG</b>	Patata fresca : 40 g, Riso Arborio : 30 g, Carota fresca : 15 g, Zucca : 8 g, Bieta Costa fresca : 7 g, Cipolla Bianca : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g 
Pasta al burro e salvia	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua ) : 60 g, Burro ( <b>latte</b> ) : 5 g, Salvia fresca : 3 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Pasta al pesto	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua ) : 60 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Basilico fresco : 7 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Pinolo sgusciato : 4 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Pasta al pomodoro	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua ) : 60 g, Pomodoro Pelati : 50 g, Carota fresca : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Cipolla Bianca : 3 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Basilico fresco : 1 g, Sale fino iodato : 0.3 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>Primi</b>	
Pasta al ragù di tacchino	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g, Pomodoro Pelati : 40 g, Tacchino Fesa intera refrigerata : 15 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Carota fresca : 7 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Cipolla Bianca : 3 g, Sale fino iodato : 0.3 g, Alloro secco : 0.1 g, Rosmarino : 0.1 g
Pasta alla pizzaiola	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g, Pomodoro Pelati : 50 g, Carota fresca : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Cipolla Bianca : 3 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g, Origano essiccato : 0.1 g
Pasta alla salsa besciamella e piselli	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g, Pisello Fine surgelato : 20 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Besciamella ( <b>Latte</b> parz. scremato, Burro ( <b>latte</b> ), Farina di frumento ( <b>grano</b> ), Sale iodato) : 10 g, Cipolla Bianca : 6 g, Prezzemolo fresco : 6 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Pasta all'olio EVO e grana	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Pasta all'ortolana	Pasta di Semola di <b>grano</b> duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g, Pomodoro Pelati : 50 g, Carota fresca : 10 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 5 g, Cipolla Bianca : 3 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Pastina in brodo vegetale	Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 100 g, Pasta di Semola di <b>grano</b> duro - Pastina (Semola di grano duro, acqua) : 30 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g 
Risotto ai porri 	Riso Arborio : 60 g, Porro : 50 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Cipolla Bianca : 3 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Risotto alla parmigiana 	Riso Arborio : 60 g, Burro ( <b>latte</b> ) : 5 g, Cipolla Bianca : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Risotto allo zafferano 	Riso Arborio : 60 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Burro ( <b>latte</b> ) : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Cipolla Bianca : 2 g, Zafferano : 0.5 g, Sale fino iodato : 0.3 g
<b>Secondi</b>	
Asiago 	Asiago DOP ( <b>latte</b> vaccino, sale, caglio, fermenti lattici) : 30 g 
Bocconcini di manzo agli aromi  	Manzo Noce refrigerata : 50 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Cipolla Bianca : 8 g, Carota fresca : 8 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 3 g, Sale aromatizzato (Sale fino iodato, Basilico fresco, Erba Cipollina, Rosmarino, Salvia fresca, Maggiorana disidratata, Timo essiccato, Origano essiccato) : 0.3 g, Aglio fresco : 0 g
Caciottina fresca 	Caciotta ( <b>latte</b> ) : 50 g
Cotoletta di pollo 	Pollo Petto intero refrigerato : 50 g, Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 6 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Mais Farina : 2 g, Sale aromatizzato (Sale fino iodato, Basilico fresco, Erba Cipollina, Rosmarino, Salvia fresca, Maggiorana disidratata, Timo essiccato, Origano essiccato) : 0.3 g
Crocchette di merluzzo gratinate al forno	Merluzzo filetto surgelato ( <b>pesce</b> ) : 70 g, Patata fresca : 25 g, Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 7 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, <b>Uova</b> Intere pastorizzate ( <b>Lisozima da uovo</b> ) : 4 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 2 g  , Sale fino iodato : 0.3 g
Filetti di merluzzo al forno 	Merluzzo filetto surgelato ( <b>pesce</b> ) : 70 g, Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 10 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino iodato : 0.3 g, Rosmarino : 0.1 g, Salvia fresca : 0.1 g, Timo essiccato : 0.1 g
Filetti di merluzzo al pomodoro 	Merluzzo filetto surgelato ( <b>pesce</b> ) : 70 g, Pomodoro Pelati : 30 g, <b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Carota fresca : 5 g, Cipolla Bianca : 3 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Filetto di persico al vapore  	Persico Filetto surgelato ( <b>pesce</b> ) : 70 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Limone Succo : 5 g, Prezzemolo fresco : 1 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Filetto di platessa dorata al forno 	Platessa filetto surgelata ( <b>pesce</b> ) : 70 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 2 g, Mais Farina : 2 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Frittata 	<b>Uova</b> Intere pastorizzate ( <b>Lisozima da uovo</b> ) : 60 g, <b>Latte</b> fresco Parzialmente Scremato : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g  , Prezzemolo fresco : 1 g, Sale fino iodato : 0.3 g

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

# Elenco delle ricette

Nome piatto      Ingredienti

## Secondi

Frittata al forno con verdure invernali <b>SG</b>	<b>Uova</b> Intere pastorizzate ( <b>Lisozima da uovo</b> ) : 60 g, <b>Latte</b> fresco Parzialmente Scremato : 10 g, Spinacio a cubetti surgelato : 7.5 g, Bieta Foglie surgelata : 7.5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g <b>DOP</b> , Prezzemolo fresco : 1 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Hamburger di vitellone <b>SL SG</b>	Vitellone Macinato refrigerato : 50 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Limone Succo : 5 g, Sale fino iodato : 0.3 g, Rosmarino : 0.1 g, Salvia fresca : 0.1 g
Lenticchie in umido <b>SL SG</b>	Lenticchia secca : 40 g, Pomodoro Pelati : 15 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Cipolla Bianca : 8 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Prezzemolo fresco : 0.5 g, Salvia fresca : 0.5 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Monte Veronese <b>SG</b>	Monte Veronese DOP ( <b>Latte</b> , sale, caglio) : 30 g <b>DOP</b>
Morbidelle al salmone <b>SL SG</b>	Salmone Trancio surgelato ( <b>pesce</b> ) : 70 g, Patata fresca : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Carota fresca : 5 g, Prezzemolo fresco : 1 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Parmigiano Reggiano <b>SG</b>	Parmigiano Reggiano DOP ( <b>Latte</b> , sale, caglio) : 30 g <b>DOP</b>
Petto di pollo alla salvia <b>SL</b>	Pollo Petto intero refrigerato : 50 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, <b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina : 2 g, Salvia fresca : 0.5 g, Maggiorana disidratata : 0.5 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Pollo in crosta di ceci e mandorle <b>SL SG</b>	Pollo Petto intero refrigerato : 50 g, Olio extravergine di Oliva : 7 g, <b>Uova</b> Intere pastorizzate ( <b>Lisozima da uovo</b> ) : 5 g, Mandorla Farina ( <b>mandorle</b> ) : 4 g, Ceci Farina : 4 g, Rosmarino : 1 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Polpette di legumi	Carota fresca : 15 g, Ceci secchi : 14 g, Lenticchia secca : 13 g, Fagiolo Borlotti secco : 13 g, Patata fresca : 8 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 5 g <b>DOP</b> , Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 3 g, Sale fino iodato : 0.3 g, Origano essiccato : 0.1 g, Rosmarino : 0.1 g
Polpettine di manzo in umido <b>SG</b>	Manzo Noce refrigerata : 50 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Patata fresca : 8 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g <b>DOP</b> , Sale aromatizzato (Sale fino iodato, Basilico fresco, Erba Cipollina, Rosmarino, Salvia fresca, Maggiorana disidratata, Timo essiccato, Origano essiccato) : 0.3 g
Polpettine di pesce <b>SG</b>	Merluzzo filetto surgelato ( <b>pesce</b> ) : 35 g, Platessa filetto surgelato ( <b>pesce</b> ) : 35 g, Patata fresca : 25 g, Carota fresca : 12 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 2 g <b>DOP</b> , Prezzemolo fresco : 1 g, Salvia fresca : 1 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Prosciutto cotto <b>SL SG</b>	Prosciutto Cotto : 30 g
Rotolo di coniglio disossato arrosto <b>SL SG</b>	Coniglio intero refrigerato : 50 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Carota fresca : 8 g, Cipolla Bianca : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Limone Succo : 5 g, <b>Sedano</b> Verde fresco : 2 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Scaloppine di tacchino al limone <b>SL</b>	Tacchino Petto porzionato refrigerato : 50 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Limone : 5 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, <b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina : 2 g, Sale aromatizzato (Sale fino iodato, Basilico fresco, Erba Cipollina, Rosmarino, Salvia fresca, Maggiorana disidratata, Timo essiccato, Origano essiccato) : 0.3 g
Straccetti di pollo dorati al mais <b>SL</b>	Pollo Petto intero refrigerato : 50 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 5 g, Mais Farina : 3 g, Sale fino iodato : 0.3 g, Rosmarino : 0.1 g, Salvia fresca : 0.1 g
Stracchino <b>SG</b>	Stracchino ( <b>latte</b> ) : 50 g
Uova sode <b>SL SG</b>	<b>Uova</b> Intere fresche ( <b>Lisozima da uovo</b> ) : 60 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Uova strapazzate <b>SG</b>	<b>Uova</b> Intere pastorizzate ( <b>Lisozima da uovo</b> ) : 60 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio, lisozima [ <b>uova</b> , <b>Lisozima da uovo</b> ]) : 3 g <b>DOP</b> , Sale fino iodato : 0.3 g

## Contorni

Piselli al pomodoro <b>SL SG</b>	Pisello Fine fresco : 80 g, Pomodoro Pelati : 15 g, Brodo vegetale ( <b>sedano</b> ) : 10 g, Cipolla Bianca : 8 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g, Sale fino iodato : 0.3 g
Verdure invernali cotte <b>SL SG</b>	Finocchio fresco, Spinacio fresco, Cavolo Verza, Carota fresca, Bieta Costa fresca, Cavolfiore fresco, Olio extravergine di Oliva
Verdure invernali cotte <b>SL SG</b>	Verdura invernale cotta : 80 g, Olio extravergine di Oliva : 5 g
Verdure invernali crude <b>SL SG</b>	Cavolo Cappuccio Verde, Finocchio fresco, Lattuga, Carota fresca, Radicchio rosso, Olio extravergine di Oliva
Verdure invernali crude <b>SL SG</b>	Verdura invernale cruda : 30 g, Olio extravergine di Oliva : 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

## Pane e Prodotti da forno

Pane <b>SL</b>	Pane comune ( <b>grano</b> ) : 40 g
----------------	-------------------------------------

## Dessert

Budino al cacao <b>SG</b>	<b>Latte</b> fresco Parzialmente Scremato : 150 g , Preparato per budino al cioccolato ( <b>Latte</b> intero e <b>latte</b> scremato in polvere, zucchero, cioccolato (zucchero, pasta di cacao, cacao magro in polvere), cacao magro in polvere, permeato di siero di <b>latte</b> in polvere, amido. ) : 10 g , Zucchero : 5 g
Torta allo yogurt	<b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina : 11.9 g , Yogurt al naturale da <b>latte</b> intero : 5.95 g , <b>Uova</b> Intere pastorizzate ( <b>Lisozima da uovo</b> ) : 5.71 g , Zucchero : 3.57 g , Olio extravergine di Oliva : 1.43 g , Lievito naturale in polvere : 0.76 g

## Yogurt

Yogurt alla frutta <b>SG</b>	Yogurt alla frutta da <b>latte</b> intero : 125 g
------------------------------	---

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

# Elenco dei valori nutrizionali

## Nome piatto

Piatto unico	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Fettuccine al salmone	1622 kj / 387 kcal	13.76 g	2.97 g	48.76 g	2.8 g	2.1 g	19.24 g	0.51 g
Gnocchi di patate al ragù di carne rossa	1195 kj / 285 kcal	8.62 g	2.03 g	38.54 g	6.14 g	1.73 g	12.72 g	1.87 g
Lasagne al ragù con pasta all'uovo	1302 kj / 311 kcal	11.02 g	3.73 g	40.97 g	4.42 g	2.07 g	13.59 g	0.49 g
Pasta al ragù di pesce (merluzzo) <b>SL</b>	1320 kj / 315 kcal	6.45 g	0.93 g	49.29 g	4.35 g	2.21 g	18 g	0.47 g
Pasta e fagioli	1230 kj / 294 kcal	7.77 g	1.72 g	45.45 g	4.5 g	7.29 g	11.92 g	0.45 g
Pizza Margherita	1430 kj / 341 kcal	11.77 g	4.25 g	47.68 g	3.04 g	2.87 g	13.71 g	0.46 g
Spezzatino di manzo con polenta e patate <b>SL SG</b>	1532 kj / 366 kcal	10.57 g	1.78 g	52.95 g	2.75 g	3.89 g	16.85 g	0.85 g

Primi	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Gnocchi alla romana	1434 kj / 342 kcal	12.33 g	5.46 g	44.66 g	2.66 g	2.1 g	12.25 g	0.42 g
Minestra d'orzo	871 kj / 208 kcal	6.77 g	1.41 g	32.57 g	4.37 g	5.05 g	5.71 g	0.47 g
Orzotto in crema di piselli	1103 kj / 263 kcal	6.77 g	1.42 g	44.6 g	0.7 g	7.34 g	8.69 g	0.45 g
Passato di verdure invernali con crostini	632 kj / 151 kcal	7.29 g	1.5 g	18.17 g	2.85 g	2.08 g	3.47 g	0.32 g
Passato di verdure invernali con pastina	872 kj / 208 kcal	6.72 g	1.4 g	32.95 g	3.35 g	2.17 g	5.61 g	0.12 g
Passato di verdure invernali con riso <b>SG</b>	845 kj / 202 kcal	6.42 g	1.36 g	33.34 g	2.15 g	1.66 g	4.35 g	0.12 g
Pasta al burro e salvia	1113 kj / 266 kcal	5.99 g	3.17 g	47.98 g	3.04 g	2.06 g	7.69 g	0.35 g
Pasta al pesto	1238 kj / 296 kcal	8.75 g	1.52 g	48.05 g	3.11 g	1.83 g	9.04 g	0.38 g
Pasta al pomodoro	1188 kj / 284 kcal	6.96 g	1.38 g	49.94 g	5 g	2.41 g	8.3 g	0.39 g
Pasta al ragù di tacchino	1244 kj / 297 kcal	7.09 g	1.44 g	49.5 g	4.56 g	2.29 g	11.74 g	0.43 g
Pasta alla pizzaiola	1188 kj / 284 kcal	6.96 g	1.38 g	49.94 g	5 g	2.45 g	8.28 g	0.39 g
Pasta alla salsa besciamella e piselli	1243 kj / 297 kcal	7.52 g	1.81 g	51.05 g	3.35 g	3.32 g	9.36 g	0.53 g
Pasta all'olio EVO e grana	1124 kj / 269 kcal	6.68 g	1.38 g	47.46 g	2.52 g	1.62 g	7.53 g	0.35 g
Pasta all'ortolana	1193 kj / 285 kcal	6.96 g	1.38 g	50.09 g	5.14 g	2.52 g	8.4 g	0.44 g
Pastina in brodo vegetale	698 kj / 167 kcal	6.28 g	1.31 g	24.5 g	2.03 g	1.09 g	4.41 g	0.35 g
Risotto ai porri <b>SG</b>	1150 kj / 275 kcal	6.13 g	1.31 g	51.09 g	2.97 g	2.11 g	6.11 g	0.4 g
Risotto alla parmigiana <b>SG</b>	1047 kj / 250 kcal	5.26 g	3.02 g	48.58 g	0.46 g	0.65 g	5.1 g	0.36 g
Risotto allo zafferano <b>SG</b>	1053 kj / 251 kcal	5.28 g	3.03 g	48.79 g	0.58 g	0.67 g	5.14 g	0.39 g

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

# Elenco dei valori nutrizionali

Nome piatto

Secondi	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Asiago <b>SG</b>	451 kj / 108 kcal	7.68 g	4.5 g	0.24 g	0.24 g	0 g	9.42 g	0.57 g
Bocconcini di manzo agli aromi <b>SL SG</b>	436 kj / 104 kcal	6.18 g	1.11 g	1.23 g	1.22 g	0.41 g	10.91 g	0.35 g
Caciottina fresca <b>SG</b>	770 kj / 184 kcal	14.8 g	8.68 g	0.4 g	0.4 g	0 g	12.3 g	0.64 g
Cotoletta di pollo <b>SL</b>	500 kj / 119 kcal	5.48 g	0.86 g	5.47 g	0.16 g	0.3 g	12.31 g	0.37 g
Crocchette di merluzzo gratinate al forno	617 kj / 147 kcal	6.61 g	1.33 g	8.98 g	0.24 g	0.67 g	13.17 g	0.58 g
Filetti di merluzzo al forno <b>SL</b>	510 kj / 122 kcal	5.48 g	0.82 g	6.55 g	0.35 g	0.45 g	11.76 g	0.6 g
Filetti di merluzzo al pomodoro <b>SL</b>	497 kj / 119 kcal	5.61 g	0.81 g	5.35 g	1.54 g	0.58 g	11.92 g	0.43 g
Filetto di persico al vapore <b>SL SG</b>	415 kj / 99 kcal	6.07 g	0.94 g	0.31 g	0.12 g	0.07 g	10.84 g	0.46 g
Filetto di platessa dorata al forno <b>SL</b>	480 kj / 115 kcal	5.97 g	0.86 g	2.97 g	0.14 g	0.14 g	12.45 g	0.54 g
Frittata <b>SG</b>	579 kj / 138 kcal	11.21 g	3.24 g	0.5 g	0.5 g	0.05 g	8.82 g	0.56 g
Frittata al forno con verdure invernali <b>SG</b>	592 kj / 141 kcal	11.22 g	3.24 g	0.94 g	0.71 g	0.28 g	9.12 g	0.58 g
Hamburger di vitellone <b>SL SG</b>	430 kj / 103 kcal	6.62 g	1.26 g	0.33 g	0.15 g	0.04 g	10.48 g	0.37 g
Lenticchie in umido <b>SL SG</b>	703 kj / 168 kcal	5.51 g	0.79 g	21.5 g	1.78 g	5.86 g	9.39 g	0.34 g
Monte Veronese <b>SG</b>	501 kj / 120 kcal	9.75 g	7.05 g	0.15 g	0.15 g	0 g	7.8 g	0.59 g
Morbidelle al salmone <b>SL SG</b>	775 kj / 185 kcal	13.51 g	2.82 g	2.88 g	1.12 g	0.37 g	13.18 g	0.48 g
Parmigiano Reggiano <b>SG</b>	486 kj / 116 kcal	8.43 g	5.56 g	0 g	0 g	0 g	10.05 g	0.45 g
Petto di pollo alla salvia <b>SL</b>	436 kj / 104 kcal	5.47 g	0.87 g	1.85 g	0.32 g	0.21 g	11.95 g	0.34 g
Pollo in crosta di ceci e mandorle <b>SL SG</b>	651 kj / 156 kcal	9.11 g	1.43 g	4.59 g	2.08 g	0.87 g	13.56 g	0.35 g
Polpette di legumi	862 kj / 206 kcal	7.81 g	1.75 g	23.95 g	2.5 g	6.7 g	10.74 g	0.47 g
Polpettine di manzo in umido <b>SG</b>	491 kj / 117 kcal	7.07 g	1.65 g	1.53 g	0.12 g	0.16 g	11.83 g	0.37 g
Polpettine di pesce <b>SG</b>	556 kj / 133 kcal	6.55 g	1.25 g	5.6 g	1.2 g	0.97 g	12.91 g	0.53 g
Prosciutto cotto <b>SL SG</b>	270 kj / 65 kcal	4.41 g	1.53 g	0.27 g	0.27 g	0 g	5.94 g	0.49 g
Rotolo di coniglio disossato arrosto <b>SL SG</b>	462 kj / 110 kcal	7.19 g	1.58 g	1.32 g	1.13 g	0.38 g	10.17 g	0.44 g
Scaloppine di tacchino al limone <b>SL</b>	446 kj / 106 kcal	5.61 g	0.92 g	1.77 g	0.24 g	0.18 g	12.27 g	0.33 g
Straccetti di pollo dorati al mais <b>SL</b>	505 kj / 121 kcal	5.51 g	0.87 g	5.73 g	0.25 g	0.33 g	12.34 g	0.45 g
Stracchino <b>SG</b>	628 kj / 150 kcal	12.55 g	7.36 g	0 g	0 g	0 g	9.25 g	0.52 g
Uova sode <b>SL SG</b>	510 kj / 122 kcal	10.22 g	2.63 g	0 g	0 g	0 g	7.44 g	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 dei valori nutrizionali

Nome piatto

<b>Secondi</b>								
	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Uova strapazzate <b>SG</b>	559 kj / 134 kcal	11.06 g	3.15 g	0 g	0 g	0 g	8.43 g	0.55 g
<b>Contorni</b>								
	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Piselli al pomodoro <b>SL SG</b>	386 kj / 92 kcal	5.56 g	0.72 g	6.18 g	4.18 g	5.28 g	4.68 g	0.33 g
Verdure invernali cotte <b>SL SG</b>	266 kj / 63 kcal	5.16 g	0.73 g	2.83 g	2.09 g	1.72 g	1.53 g	0.08 g
Verdure invernali cotte <b>SL SG</b>	265 kj / 63 kcal	5.16 g	0.73 g	2.85 g	2.1 g	1.74 g	1.54 g	0.08 g
Verdure invernali crude <b>SL SG</b>	221 kj / 53 kcal	5.06 g	0.73 g	1.12 g	1.12 g	0.93 g	0.57 g	0.03 g
Verdure invernali crude <b>SL SG</b>	215 kj / 51 kcal	5.04 g	0.73 g	0.89 g	0.89 g	0.74 g	0.46 g	0.02 g
<b>Pane e Prodotti da forno</b>								
	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Pane <b>SL</b>	496 kj / 118 kcal	0.16 g	0.04 g	27 g	0.76 g	1.2 g	3.28 g	0.64 g
<b>Dessert</b>								
	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Budino al cacao <b>SG</b>	424 kj / 101 kcal	2.64 g	1.57 g	14.53 g	14.43 g	0 g	5.63 g	0.19 g
Torta allo yogurt	343 kj / 82 kcal	2.3 g	0.54 g	13.58 g	4.19 g	0.5 g	2.55 g	0.03 g
<b>Yogurt</b>								
	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Yogurt alla frutta <b>SG</b>	466 kj / 111 kcal	4.13 g	0.89 g	15.75 g	15.75 g	0.25 g	3.5 g	0.15 g

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

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
Autunno/Inverno



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	A. Fisse
1	<p><b>Energia:</b> 581.53 kcal  <b>Grassi:</b> 20.71 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 7.71 g  <b>Carboidrati:</b> 79.79 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 7.87 g  <b>Fibre:</b> 5.35 g  <b>Proteine:</b> 23.18 g  <b>Sodio:</b> 623.69 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 562.55 kcal  <b>Grassi:</b> 21.69 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 7.03 g  <b>Carboidrati:</b> 77.63 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 3.05 g  <b>Fibre:</b> 3.06 g  <b>Proteine:</b> 18.07 g  <b>Sodio:</b> 640.03 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 573.12 kcal  <b>Grassi:</b> 18.02 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.69 g  <b>Carboidrati:</b> 83.27 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 24.26 g  <b>Fibre:</b> 4.52 g  <b>Proteine:</b> 20.56 g  <b>Sodio:</b> 1086.63 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 543.36 kcal  <b>Grassi:</b> 16.82 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 4.86 g  <b>Carboidrati:</b> 77.87 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 5.16 g  <b>Fibre:</b> 4.37 g  <b>Proteine:</b> 23.81 g  <b>Sodio:</b> 539.94 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 504.38 kcal  <b>Grassi:</b> 18.06 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.04 g  <b>Carboidrati:</b> 65.38 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 7.37 g  <b>Fibre:</b> 8.12 g  <b>Proteine:</b> 22.98 g  <b>Sodio:</b> 688.92 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 0 kcal  <b>Grassi:</b> 0 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 0 g  <b>Carboidrati:</b> 0 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 0 g  <b>Fibre:</b> 0 g  <b>Proteine:</b> 0 g  <b>Sodio:</b> 0 mg</p>

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

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
Autunno/Inverno



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	A. Fisse
2	<p><b>Energia:</b> 578.46 kcal  <b>Grassi:</b> 17.89 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.33 g  <b>Carboidrati:</b> 84.81 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 6.05 g  <b>Fibre:</b> 5.21 g  <b>Proteine:</b> 22.86 g  <b>Sodio:</b> 635.74 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 516.67 kcal  <b>Grassi:</b> 27.41 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 10.95 g  <b>Carboidrati:</b> 48.42 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 6.11 g  <b>Fibre:</b> 5.02 g  <b>Proteine:</b> 20.59 g  <b>Sodio:</b> 671.13 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 555.55 kcal  <b>Grassi:</b> 19.28 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.77 g  <b>Carboidrati:</b> 75.76 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 4.69 g  <b>Fibre:</b> 10.64 g  <b>Proteine:</b> 23.67 g  <b>Sodio:</b> 642.35 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 652.93 kcal  <b>Grassi:</b> 19.96 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.44 g  <b>Carboidrati:</b> 97.57 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 20.76 g  <b>Fibre:</b> 6.58 g  <b>Proteine:</b> 24.63 g  <b>Sodio:</b> 675.32 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 456.47 kcal  <b>Grassi:</b> 17.1 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 2.89 g  <b>Carboidrati:</b> 57.97 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 5.44 g  <b>Fibre:</b> 3.8 g  <b>Proteine:</b> 20.18 g  <b>Sodio:</b> 577.95 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 0 kcal  <b>Grassi:</b> 0 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 0 g  <b>Carboidrati:</b> 0 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 0 g  <b>Fibre:</b> 0 g  <b>Proteine:</b> 0 g  <b>Sodio:</b> 0 mg</p>

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
Autunno/Inverno



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	A. Fisse
3	<p><b>Energia:</b> 627.55 kcal  <b>Grassi:</b> 26.62 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 9.65 g  <b>Carboidrati:</b> 77.9 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 5.97 g  <b>Fibre:</b> 4.76 g  <b>Proteine:</b> 23.11 g  <b>Sodio:</b> 648.57 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 488.83 kcal  <b>Grassi:</b> 18.69 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.78 g  <b>Carboidrati:</b> 62.77 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 3.93 g  <b>Fibre:</b> 3.77 g  <b>Proteine:</b> 19.91 g  <b>Sodio:</b> 460.65 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 557.5 kcal  <b>Grassi:</b> 17.36 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.01 g  <b>Carboidrati:</b> 80.82 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 4.34 g  <b>Fibre:</b> 3.86 g  <b>Proteine:</b> 23.58 g  <b>Sodio:</b> 555.88 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 554.97 kcal  <b>Grassi:</b> 20.82 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 6.43 g  <b>Carboidrati:</b> 78.64 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 3.44 g  <b>Fibre:</b> 3.6 g  <b>Proteine:</b> 17.41 g  <b>Sodio:</b> 642.9 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 645.04 kcal  <b>Grassi:</b> 21.32 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 4.28 g  <b>Carboidrati:</b> 91.21 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 9.24 g  <b>Fibre:</b> 5.04 g  <b>Proteine:</b> 26.07 g  <b>Sodio:</b> 491.18 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 0 kcal  <b>Grassi:</b> 0 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 0 g  <b>Carboidrati:</b> 0 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 0 g  <b>Fibre:</b> 0 g  <b>Proteine:</b> 0 g  <b>Sodio:</b> 0 mg</p>

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

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
Autunno/Inverno



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	A. Fisse
4	<p><b>Energia:</b> 440.44 kcal  <b>Grassi:</b> 16.95 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 2.95 g  <b>Carboidrati:</b> 54.24 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 4.01 g  <b>Fibre:</b> 3.25 g  <b>Proteine:</b> 20.1 g  <b>Sodio:</b> 538.67 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 584.06 kcal  <b>Grassi:</b> 16.47 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.1 g  <b>Carboidrati:</b> 94.12 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 22.57 g  <b>Fibre:</b> 4.97 g  <b>Proteine:</b> 19.52 g  <b>Sodio:</b> 507.84 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 510.66 kcal  <b>Grassi:</b> 18.46 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.41 g  <b>Carboidrati:</b> 66.45 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 6.21 g  <b>Fibre:</b> 5.08 g  <b>Proteine:</b> 22.25 g  <b>Sodio:</b> 524.22 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 531.09 kcal  <b>Grassi:</b> 16.69 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.68 g  <b>Carboidrati:</b> 80.21 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 8.27 g  <b>Fibre:</b> 5.45 g  <b>Proteine:</b> 19.16 g  <b>Sodio:</b> 656.6 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 583.13 kcal  <b>Grassi:</b> 20.77 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 6.99 g  <b>Carboidrati:</b> 75.54 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 7.61 g  <b>Fibre:</b> 10.22 g  <b>Proteine:</b> 26.16 g  <b>Sodio:</b> 697.15 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 0 kcal  <b>Grassi:</b> 0 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 0 g  <b>Carboidrati:</b> 0 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 0 g  <b>Fibre:</b> 0 g  <b>Proteine:</b> 0 g  <b>Sodio:</b> 0 mg</p>

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

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
Autunno/Inverno



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	A. Fisse
5	<p><b>Energia:</b> 554.75 kcal  <b>Grassi:</b> 21.53 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 6.94 g  <b>Carboidrati:</b> 76.7 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 2.34 g  <b>Fibre:</b> 2.78 g  <b>Proteine:</b> 17.38 g  <b>Sodio:</b> 630.2 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 458.82 kcal  <b>Grassi:</b> 18.79 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.66 g  <b>Carboidrati:</b> 55.66 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 6.02 g  <b>Fibre:</b> 4.39 g  <b>Proteine:</b> 19.39 g  <b>Sodio:</b> 600.65 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 644.54 kcal  <b>Grassi:</b> 21.92 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 7.12 g  <b>Carboidrati:</b> 91.06 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 21.82 g  <b>Fibre:</b> 6.66 g  <b>Proteine:</b> 21.65 g  <b>Sodio:</b> 553.65 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 550.31 kcal  <b>Grassi:</b> 17.93 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 5.21 g  <b>Carboidrati:</b> 78.15 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 6.04 g  <b>Fibre:</b> 5.03 g  <b>Proteine:</b> 22.98 g  <b>Sodio:</b> 576.24 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 421.05 kcal  <b>Grassi:</b> 18.57 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.21 g  <b>Carboidrati:</b> 46.6 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 4.84 g  <b>Fibre:</b> 4.28 g  <b>Proteine:</b> 18.16 g  <b>Sodio:</b> 576.03 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 0 kcal  <b>Grassi:</b> 0 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 0 g  <b>Carboidrati:</b> 0 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 0 g  <b>Fibre:</b> 0 g  <b>Proteine:</b> 0 g  <b>Sodio:</b> 0 mg</p>

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

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
Autunno/Inverno



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	A. Fisse
6	<p><b>Energia:</b> 585.29 kcal  <b>Grassi:</b> 22.03 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 9.21 g  <b>Carboidrati:</b> 79.92 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 8 g  <b>Fibre:</b> 5.37 g  <b>Proteine:</b> 20.89 g  <b>Sodio:</b> 677.11 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 564.34 kcal  <b>Grassi:</b> 25.5 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 5 g  <b>Carboidrati:</b> 63.56 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 7.36 g  <b>Fibre:</b> 7.55 g  <b>Proteine:</b> 22.74 g  <b>Sodio:</b> 644.7 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 543.27 kcal  <b>Grassi:</b> 17.25 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 4.11 g  <b>Carboidrati:</b> 81.15 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 6.47 g  <b>Fibre:</b> 6.24 g  <b>Proteine:</b> 20.11 g  <b>Sodio:</b> 694.4 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 601.19 kcal  <b>Grassi:</b> 20.45 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.51 g  <b>Carboidrati:</b> 83.79 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 6.93 g  <b>Fibre:</b> 5.11 g  <b>Proteine:</b> 23.51 g  <b>Sodio:</b> 566.29 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 593.12 kcal  <b>Grassi:</b> 14.36 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.27 g  <b>Carboidrati:</b> 92.79 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 21.14 g  <b>Fibre:</b> 4.74 g  <b>Proteine:</b> 27.96 g  <b>Sodio:</b> 543.57 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 0 kcal  <b>Grassi:</b> 0 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 0 g  <b>Carboidrati:</b> 0 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 0 g  <b>Fibre:</b> 0 g  <b>Proteine:</b> 0 g  <b>Sodio:</b> 0 mg</p>

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

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
Autunno/Inverno



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	A. Fisse
7	<p><b>Energia:</b> 571.67 kcal  <b>Grassi:</b> 21.82 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 7.05 g  <b>Carboidrati:</b> 79.13 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 3.93 g  <b>Fibre:</b> 3.64 g  <b>Proteine:</b> 18.77 g  <b>Sodio:</b> 668.2 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 452.69 kcal  <b>Grassi:</b> 17.07 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 2.96 g  <b>Carboidrati:</b> 56.18 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 5.21 g  <b>Fibre:</b> 4.23 g  <b>Proteine:</b> 21.18 g  <b>Sodio:</b> 560.56 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 598.62 kcal  <b>Grassi:</b> 20.41 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 5.38 g  <b>Carboidrati:</b> 85.7 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 22.54 g  <b>Fibre:</b> 4.85 g  <b>Proteine:</b> 21.42 g  <b>Sodio:</b> 533.97 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 645.36 kcal  <b>Grassi:</b> 19.7 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.9 g  <b>Carboidrati:</b> 99.52 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 6.9 g  <b>Fibre:</b> 10.45 g  <b>Proteine:</b> 22.12 g  <b>Sodio:</b> 596.86 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 443.91 kcal  <b>Grassi:</b> 17.99 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.09 g  <b>Carboidrati:</b> 52.84 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 5.07 g  <b>Fibre:</b> 4.66 g  <b>Proteine:</b> 19.08 g  <b>Sodio:</b> 633.65 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 0 kcal  <b>Grassi:</b> 0 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 0 g  <b>Carboidrati:</b> 0 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 0 g  <b>Fibre:</b> 0 g  <b>Proteine:</b> 0 g  <b>Sodio:</b> 0 mg</p>

Menu: Menu (Schema Scolastica) - Pranzo  
Autunno/Inverno



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	A. Fisse
8	<p><b>Energia:</b> 581.58 kcal  <b>Grassi:</b> 20.25 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.41 g  <b>Carboidrati:</b> 79.13 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 7.2 g  <b>Fibre:</b> 5.18 g  <b>Proteine:</b> 24.77 g  <b>Sodio:</b> 579.83 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 540.48 kcal  <b>Grassi:</b> 15.97 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 4.66 g  <b>Carboidrati:</b> 82.2 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 2.37 g  <b>Fibre:</b> 2.93 g  <b>Proteine:</b> 21.17 g  <b>Sodio:</b> 586.4 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 621.14 kcal  <b>Grassi:</b> 17.67 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 2.94 g  <b>Carboidrati:</b> 99.34 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 8.44 g  <b>Fibre:</b> 10.22 g  <b>Proteine:</b> 21.43 g  <b>Sodio:</b> 556.26 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 537.2 kcal  <b>Grassi:</b> 18.7 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 3.52 g  <b>Carboidrati:</b> 71.39 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 7.47 g  <b>Fibre:</b> 8.65 g  <b>Proteine:</b> 23.7 g  <b>Sodio:</b> 705.73 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 628.38 kcal  <b>Grassi:</b> 21.16 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 5.9 g  <b>Carboidrati:</b> 92.3 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 21.05 g  <b>Fibre:</b> 5.56 g  <b>Proteine:</b> 21.49 g  <b>Sodio:</b> 521.05 mg</p>	<p><b>Energia:</b> 0 kcal  <b>Grassi:</b> 0 g  <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> 0 g  <b>Carboidrati:</b> 0 g  <b>Di cui zuccheri:</b> 0 g  <b>Fibre:</b> 0 g  <b>Proteine:</b> 0 g  <b>Sodio:</b> 0 mg</p>

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