

MENU INVERNALE - <i>Prima settimana</i>								
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI tipico ligure	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA	
PRANZO	PRIMO	Risotto allo zafferano	Farfalle con crema di zucca* e salsiccia	Maltagliati con ragù di coniglio	Risotto ai porri	Pennette al salmone	Pasta integrale ai formaggi	Lasagne* al forno
	SECONDO	Carne impanata di tacchino	Bocconcini di pollo agli aromi	Farinata	Arrosto di suino al latte	Merluzzo gratinato al forno*	Bollito misto con salsa verde	Bresaola con rucola e grana
	CONTORNO	Fagiolini all'olio extravergine*	Cubetti di zucchine* prezzemolati	Mix di verdure campagnole (cavolfiore, carote, pislli)	Carote prezzemolate*	Insalata mista con cavolo viola	Broccoli saltati*	Cavolfiore all'olio*
CENA	PRIMO	Pasta e fagioli	Passato di verdure*	Zuppa parmentier*	Minestrone alla genovese*	Vellutata di ceci con pancetta croccante	Tortellini in brodo	Crema di zucca* con riso
	SECONDO	Tortino con funghi	Pizza margherita	Polpette di manzo al forno	Frittata con erbe*	Scaloppina di tacchino alla mugnaia	Polpette di spinaci e ricotta	Formaggio (a rotazione)
	CONTORNO	Broccoli* con acciughe	Piselli saltati*	Spinaci* e sedano rapa	Piselli* al prezzemolo	Tris di verdure saltate* in padelle	Verza sfufata	Patate al forno*

ALTERNATIVE FISSE	
AL PRIMO:	<i>Pasta /Riso in bianco, Pasta/Riso al pomodoro</i>
AL SECONDO:	<i>Prosciutto cotto, Mozzarella (a pranzo), Stracchino (a cena), Merluzzo olio e limone*, Ricotta</i>
AL CONTORNO:	<i>Purè di patate</i>
FRUTTA:	<i>Frutta fresca di stagione, Purea di frutta, Budino - Domenica: Dessert a rotazione</i>
PRODOTTI DA FORNO:	<i>Pane comune, Pane integrale, Grissini</i>

SI INFORMANO I GENTILI OSPITI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli allergeni alimentari - (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.)

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.

# LE DUE PALME

MENU' AUTUNNO-INVERNO



MENU INVERNALE - Seconda settimana								
		LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI tipico ligure	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRANZO	PRIMO	Orecchiette ai broccoli e olive nere	Risotto ai funghi	Pansoti al sugo di noci	Polenta con spezzatino di manzo	Pasta con ragù di mare	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta	Trenette al pesto
	SECONDO	Pollo arrosto	Bocconcini con patate	Formaggio tipico ligure		Merluzzo con capperi, pomodorini e olive*	Spalla di suino al profumo di ginepro	Arrosto di tacchino al vino bianco
	CONTORNO	Broccoli*		Zucchine grigliate*	Carote e piselli prezzemolati*	Bietole al vapore*	Patate stick al forno*	Fagiolini all'olio*
CENA	PRIMO	Vellutata di ceci*	Passato di verdure* con crostini	Zuppa di patate e cipolle	Minestrone alla genovese*	Passato di carote con crostini*	Raviolini in brodo	Zuppa di cavolo
	SECONDO	Gateau di patate	Pizza margherita	Affettati misti	Frittata di porri*	Formaggio (a rotazione)	Polpettone alla genovese*	Formaggio (a rotazione)
	CONTORNO	Spinaci al vapore*	Fagiolini all'aglio*	Bietole al limone*	Tris di verdure saltate* in padelle	Verza sfufata	Carote al verde*	

ALTERNATIVE FISSE	
AL PRIMO:	<i>Pasta /Riso in bianco, Pasta/Riso al pomodoro</i>
AL SECONDO:	<i>Prosciutto cotto, Mozzarella (a pranzo), Stracchino (a cena), Merluzzo olio e limone*, Ricotta</i>
AL CONTORNO:	<i>Purè di patate</i>
FRUTTA:	<i>Frutta fresca di stagione, Purea di frutta, Budino - Domenica: Dessert a rotazione</i>
PRODOTTI DA FORNO:	<i>Pane comune, Pane integrale, Grissini</i>

SI INFORMANO I GENTILI OSPITI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli allergeni alimentari - (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.)

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.

# LE DUE PALME

## MENU' AUTUNNO-INVERNO



MENU INVERNALE - Terza settimana								
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI tipico ligure	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA	
PRANZO	PRIMO	Risotto alla zucca	Pasta integrale al sugo di tonno	Tagliatelle con "u tuccu"	Risotto allo zafferano	Bucatini all'amatriciana	Pasta al ragù	Gnocchi alla romana con formaggi
	SECONDO	Totani panati al forno*	Bocconcini di pollo alla cacciatora	Carne nel sugo	Arrosto di suino al latte	Polpette di pesce*	Polpettone di broccoli* con crema di formaggio	Salume di tacchino
	CONTORNO	Patate stick al forno*	Macedonia di verdura*	Piselli*	Carote prezzemolate*	Mix di verdure a vapore*	Fagiolini all'olio*	Carote baby all'aceto balsamico*
CENA	PRIMO	Pasta e fagioli	Passato di verdure*	Crema di bietole con riso*	Minestrone alla genovese*	Crema di piselli* con farro	Tortellini in brodo	Passato di verdura*
	SECONDO	Torta di riso	Pizza margherita	Tortino di acciughe e patate*	Sfoglia di zucca*	Scaloppina di tacchino alla pizzaiola	Farifrittata	Formaggio (a rotazione)
	CONTORNO	Broccoli saltati*	Finocchi al vapore*	Spinaci*	Piselli* al prezzemolo	Tris di verdure saltate* in padelle	Verza sfufata	Bietole*

### ALTERNATIVE FISSE

AL PRIMO:	<i>Pasta /Riso in bianco, Pasta/Riso al pomodoro</i>
AL SECONDO:	<i>Prosciutto cotto, Mozzarella (a pranzo), Stracchino (a cena), Merluzzo olio e limone*, Ricotta</i>
AL CONTORNO:	<i>Purè di patate</i>
FRUTTA:	<i>Frutta fresca di stagione, Purea di frutta, Budino - Domenica: Dessert a rotazione</i>
PRODOTTI DA FORNO:	<i>Pane comune, Pane integrale, Grissini</i>

SI INFORMANO I GENTILI OSPITI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli allergeni alimentari - (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.)

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.

MENU INVERNALE - <i>Quarta settimana</i>								
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI tipico ligure	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA	
PRANZO	PRIMO	Orecchiette pomodoro e pecorino	Risotto alla parmigiana	Stoccafisso alla genovese*	Pasta al ragù	Pasta con sugo allo sgombro*	Pasta al ragù di verdure	Ravioli burro e salvia
	SECONDO	Bocconcini di pollo al curry			Erbazzone	Saltimbocca alla romana	Cotoletta di pesce*	Polpette di vitello in umido*
	CONTORNO	Broccoli*	Carote e piselli al verde*	Bietole al vapore*	Zucca e patate al forno*	Fagiolini*	Purè di patate	Cavolfiore alla besciamella*
CENA	PRIMO	Vellutata di zucchine con riso*	Passato di verdure* con crostini	Zuppa di patate e cipolle	Minestrone alla genovese*	Passato di carote con crostini*	Stracciatella	Zuppa di legumi
	SECONDO	Frittata di patate	Pizza margherita	Affettati misti	Polpettone alla genovese*	Formaggio (a rotazione)	Hamburger di barbabietola*	Formaggio (a rotazione)
	CONTORNO	Spinaci al vapore*	Bietole al vapore*	Verza sfufata	Tris di verdure saltate* in padelle	Fagiolane con cipolle	Carote al verde*	Lamelle di patate al prezzemolo*

### ALTERNATIVE FISSE

AL PRIMO:	<i>Pasta /Riso in bianco, Pasta/Riso al pomodoro</i>
AL SECONDO:	<i>Prosciutto cotto, Mozzarella (a pranzo), Stracchino (a cena), Merluzzo olio e limone*, Ricotta</i>
AL CONTORNO:	<i>Purè di patate</i>
FRUTTA:	<i>Frutta fresca di stagione, Purea di frutta, Budino - Domenica: Dessert a rotazione</i>
PRODOTTI DA FORNO:	<i>Pane comune, Pane integrale, Grissini</i>

SI INFORMANO I GENTILI OSPITI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli allergeni alimentari - (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.)

*Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco.* Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.