



MENÙ INVERNALE 2026_27

in vigore dal 19 ottobre 2026

1° SETTIMANA

Rev. 13.10.26	PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta all'amatriciana ^{1,9} Filetto di merluzzo alla livornese ^{*4,9} Coste [*] Frutta fresca	Crema di fagioli ^{*6,9} Bologna ⁸ Carote prezzemolate [*] Frutta cotta
Martedì	Risotto con la salsiccia ^{3,6,7,9,12} Lonzino al forno con aromi ^{1,9,12} Zucchine con olio EVO [*] Frutta fresca	Minestrone con pasta ^{*1,6,9} Tortino con verdure ^{*1,3,7} Erbette con cipolla [*] Frutta cotta
Mercoledì	Crema di piselli ^{*6,9} Pizza con verdure ^{1,7} Broccoli [*] Budino ⁷ / yogurt ⁷	Zuppa toscana ^{*6,9} Straccetti di carne bianca con verdure ^{*1,9,12} Purè ^{3,7,12} Frutta cotta
Giovedì	Pizzoccheri ^{1,3,7} Prosciutto cotto Tris di verdure ^{*9} Frutta fresca	Minestra di lenticchie ^{6,9} Mozzarella ⁷ Patate lesse [*] Frutta cotta
Venerdì	Fregola con pesce ^{*1,2,4,9,12,14} Tilapia al forno ^{*4} Broccoletti [*] Frutta fresca	Crema di verdura ^{*6,9} Frittata con i porri ^{3,7} Zucchine [*] Frutta cotta
Sabato	Pasta e ceci ^{*1,6,9} Polpettone ^{3,7,12} Finocchi gratinati ^{*1,3,7} Frutta fresca di stagione	Crema di zucca ^{*6,9} Taleggio e latteria ⁷ Cavolfiori [*] Frutta cotta
Domenica	Passato di verdura ^{6,9} Brasato con polenta ^{9,12} Macedonia / dolce ^{1,3,7}	Minestrone con riso ^{*6,9} Involtini di prosciutto e formaggio ⁷ Fagiolini [*] Frutta cotta

1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte (incluso lattosio) 8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland) 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa > 10mg/kg 13 Lupini 14 Molluschi
IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

Le diciture "PASTA, COUS COUS, SEMOLINO" in menù, se non esplicitamente indicato, fanno riferimento ai cereali contenente GRANO.

*Può contenere uno o più ingredienti surgelati all'origine.





MENÙ INVERNALE 2026_27

in vigore dal 19 ottobre 2026

2° SETTIMANA

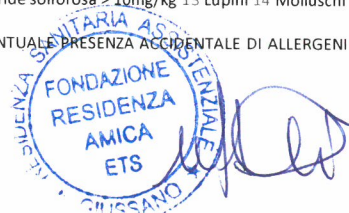
Rev. 13.10.26	PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta al pesto ^{1, 3, 7, 8} Rollatina di pollo ^{3, 7} Tris di verdure ^{* 9} Frutta fresca	Pasta e lenticchie ^{* 1, 6, 9} Caprino ⁷ Carote [*] Frutta cotta
Martedì	Minestrone con pasta ^{* 1, 6, 9} Gorgonzola ⁷ Polenta Frutta fresca	Tortellini in brodo ^{1, 3, 6, 7, 9} Frittata con prosciutto ^{3, 7} Erbette [*] Frutta cotta
Mercoledì	Lasagne ^{* 1, 3, 7, 9} Arrosto di carne bianca ^{1, 9, 12} Cavolfiori [*] Budino ^{7 / yogurt 7}	Crema di zucca ^{* 6, 9} Torta ricotta e spinaci ^{* 1, 3, 7} Fagiolini [*] Frutta cotta
Giovedì	Risotto con i funghi ^{* 3, 6, 7, 9, 12} Salsiccia al forno ¹² Zucchine con mentuccia [*] Frutta fresca	Minestra d'orzo ^{* 1, 6, 9} Gateau con prosciutto ^{1, 3, 7} Verdure miste [*] Frutta cotta
Venerdì	Pasta al tonno ^{* 1, 4, 9} Tilapia gratinata al forno ^{* 1, 4} Broccoli [*] Frutta fresca	Minestrone con riso ^{* 6, 9} Pollo lesso con maionese ^{3, 9} Patate e carote [*] Frutta cotta
Sabato	Cassoeula ⁹ Polenta Frutta fresca	Crema di legumi ^{* 6, 9} Medaglioni vegetali ^{* 1, 3, 6, 7, 9, 12} Zucchine con cipolla [*] Frutta cotta
Domenica	Pasta pasticciata ^{1, 3, 7} Arrosto di tacchino ^{1, 9, 12} Finocchi gratinati ^{* 1, 3, 7} Macedonia / dolce ^{1, 3, 7}	Riso e prezzemolo ^{* 6, 9} Salame Milano Coste [*] Frutta cotta

1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte (incluso lattosio) 8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland) 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa > 10mg/kg 13 Lupini 14 Molluschi
IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

Le diciture "PASTA, COUS COUS, SEMOLINO" in menù, se non esplicitamente indicato, fanno riferimento ai cereali contenente GRANO.

*Può contenere uno o più ingredienti surgelati all'origine.





MENÙ INVERNALE 2026_2027

in vigore dal 19 ottobre 2026

3° SETTIMANA

Rev. 13.10.26	PRANZO	CENA
<i>Lunedì</i>	Orecchiette con i broccoli ^{*1} Bon roll di carne bianca ^{3,7} Fagiolini [*] Frutta fresca	Pasta e patate ^{*1, 6, 9} Robiola ⁷ Zucchine [*] Frutta cotta
<i>Martedì</i>	Risotto con zucca e zola ^{*3, 6, 7, 9, 12} Tilapia alla livornese ^{*4, 9} Finocchi [*] Frutta fresca	Minestra di lenticchie ^{*6, 9} Rotolo di frittata farcito ^{3,7} Erbette [*] Frutta cotta
<i>Mercoledì</i>	Crema di verdure ^{*6, 9} Bruscitt ^{9, 12} Polenta Budino ⁷ / yogurt ⁷	Pasta al pomodoro ^{1,9} Bologna ⁸ Tris di verdure ^{*9} Frutta cotta
<i>Giovedì</i>	Pizza ^{1,7} Prosciutto cotto Spinaci [*] Frutta fresca	Crema di legumi ^{*6, 9} Tortino di patate e zola ^{*1, 3, 7} Carote prezzemolate [*] Frutta cotta
<i>Venerdì</i>	Gnocchi di semolino alla parigina ^{1,3,7} Platessa impanata ^{*1, 3, 4} Broccoletti [*] Frutta fresca	Minestra di farro e verdure ^{*1, 6, 9} Ricotta al forno con aromi ^{1,7} Coste [*] Frutta cotta
<i>Sabato</i>	Crema di carote ^{*6, 9} Trippa alla milanese ^{9, 12} Patate prezzemolate [*] Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure ^{*1, 9} Frittata con i porri ^{3,7} Fagiolini [*] Frutta cotta
<i>Domenica</i>	Tagliatelle al ragù ^{1, 3, 9} Bocconcini in umido con piselli ^{*1, 9, 12} Cavolfiori [*] Macedonia / dolce ^{1, 3, 7}	Zuppa toscana ^{*6, 9} Stracchino ⁷ Carote lesse [*] Frutta cotta

1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte (incluso lattosio) 8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland) 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa > 10mg/kg 13 Lupini 14 Molluschi

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

Le diciture "PASTA, COUS COUS, SEMOLINO" in menù, se non esplicitamente indicato, fanno riferimento ai cereali contenente GRANO.

*Può contenere uno o più ingredienti surgelati all'origine.





MENÙ INVERNALE 2026_2027

in vigore dal 19 ottobre 2026

4° SETTIMANA

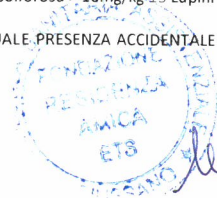
Rev. 13.10.26	PRANZO	CENA
<i>Lunedì</i>	Pasta integrale pomodoro e ricotta ^{1, 7, 9} Cotechino Lenticchie ^{6, 9} Frutta fresca	Vellutata di zucchine ^{* 6, 9} Emmental ⁷ Broccoletti olio EVO* Frutta cotta
<i>Martedì</i>	Risotto alla monzese ^{3, 6, 7, 9, 12} Merluzzo in umido ^{* 4, 9} Carote prezzemolate * Frutta fresca	Minestra con farro ^{* 1, 6, 9} Rotolo di frittata ^{3, 7} Finocchi * Frutta cotta
<i>Mercoledì</i>	Pasta alla carbonara ^{1, 3, 7} Arrostito di vitello ^{1, 9, 12} Spinaci * Budino ⁷ / yogurt ⁷	Zuppa di legumi ^{* 6, 9} Salame Zucchine * Frutta cotta
<i>Giovedì</i>	Risotto zucca e zola ^{3, 6, 7, 9, 12} Spezzatino di tacchino ^{9, 12} Cavolfiori all'olio * Frutta fresca	Passato di verdure ^{* 6, 9} Tortino broccoli e taleggio ^{* 1, 3, 7} Coste all'olio EVO * Frutta cotta
<i>Venerdì</i>	Pasta con il salmone ^{* 1, 4, 7} Frittata con verdure ^{3, 7, 9} Patate prezzemolate * Frutta fresca	Zuppa di verdure con pasta ^{* 1, 6, 9} Affettato di tacchino Tris di verdure ^{* 9} Frutta cotta
<i>Sabato</i>	Gnocchi alla romana con pomodoro ^{1, 3, 7, 9} Stracotto di manzo ^{9, 12} Fagiolini * Frutta fresca	Minestra di ceci e patate ^{* 6, 9} Involtini prosciutto e formaggio ⁷ Carote e piselli * Frutta cotta
<i>Domenica</i>	Crema di verdure ^{* 6, 9} Cassoeula ⁹ Polenta Macedonia / dolce ^{1, 3, 7}	Pasta al pomodoro ^{6, 9} Robiola ⁷ Purè ^{3, 7, 12} Frutta cotta

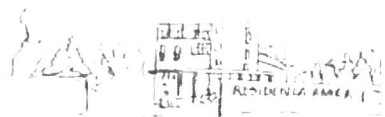
1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte (incluso lattosio) 8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland) 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa > 10mg/kg 13 Lupini 14 Molluschi
IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

Le diciture "PASTA, COUS COUS, SEMOLINO" in menù, se non esplicitamente indicato, fanno riferimento ai cereali contenente GRANO.

*Può contenere uno o più ingredienti surgelati all'origine.





1 SETTIMANA

MENÙ ESTIVO 2026

in vigore dal 18 maggio 2026

Aggiornato al 13/08/20

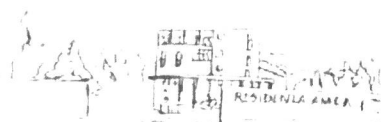
Rev. 12.08.26	PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta al ragù di verdure* ^{1, 9} Cotechino Lenticchie ^{10, 11} Frutta fresca	Minestrone con pasta* ^{1, 9, 10} Omelette ^{3, 11} Finocchi gratinati* ^{1, 11, 12} Frutta cotta
Martedì	Risotto allo zafferano ^{3, 10, 11, 12} Bologna* ⁸ Fagioli in insalata Frutta fresca	Zuppa toscana* ^{6, 10} Gateau di patate e prosciutto* ^{1, 11, 12} Carote prezzemolate* Frutta cotta
Mercoledì	Passato di verdura* ^{6, 10} Pizza con verdure ¹¹ Cavolfiori* Budino ⁷ / yogurt ⁷	Riso e patate in brodo ^{6, 10} Merluzzo in umido* ^{4, 11} Tris di verdure* Frutta cotta
Giovedì	Pasta pasticciata* ^{1, 11, 12} Caprese ⁷ Frutta fresca	Pasta e ceci ^{10, 11} Salame milano Erbette con cipolla* Frutta cotta
Venerdì	Pasta alle vongole* ^{1, 11, 12} Filetto di tilapia gratinata* ^{1, 11} Broccoletti all'olio EVO* Macedonia	Crema di verdura* ^{6, 11} Frittata con porri ^{7, 11} Zucchine alla mentuccia* Frutta cotta
Sabato	Pasta pomodoro e ricotta ^{1, 11, 12} Tacchino con salsa tonnata ^{1, 11, 12} Patate e carote* Frutta fresca di stagione	Passato di zucchine con pasta* ^{1, 10, 11} Formaggi stagionati ⁷ ASIAGO E LATTERIA Cavolfiori* Frutta cotta
Domenica	Risotto allo speck mantecato con robiola ^{10, 11, 12} Fesotto di lonza al forno ^{1, 11, 12} Piselli alla francese* ^{1, 11} Frutta fresca	Minestrone con orzo* ^{1, 10, 11} Involtini di prosciutto e formaggio con besciamella ¹¹ Fagiolini* Frutta cotta

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa
13 Lupini 14 Molluschi

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011).

NEL MENU VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI NELLE
(CONTENERI) VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

Fondazione Residenza Amica
20833 Giussano (MB) - Via M. D'Azzoglio, 70
Direttore Sanitario
Dott.ssa Maria Grazia Di Maggio
Cod. Struttura n. 001862
Cod. Fisc. 016048703E507B
Tel. 0362 354336



MENÙ ESTIVO 2026

in vigore dal 18 maggio 2026

2^a SETTIMANA

AGGIORNATO AL 12/08/26

Rev. 12.08.26	PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta al pesto ^{1 3 5 8} Scaloppa al limone ^{1 6 10} Finocchi all'olio* Frutta fresca	Crema di patate e porri* ^{6 8} Prosciutto crudo Melone Frutta cotta
Martedì	Risotto con verdure* ^{2 6 8 11} Polpette di carne al pomodoro* ^{1 2 3 5} Cavolfiori* Frutta fresca	Crema di legumi* ^{6 8} Uova strapazzate ³ Piselli* Frutta cotta
Mercoledì	Lasagne* ^{1 2 3 6 8} Bresaola olio e limone Pomodori Budino ¹ / yogurt ¹	Pastina in brodo ^{1 6 8} Taleggio ¹ Erbette al peperoncino* Frutta cotta
Giovedì	Pizza margherita ¹ Prosciutto cotto Fagiolini* Frutta fresca	Minestra d'orzo* ^{1 6 8} Torta ricotta e spinaci* ^{1 3 6} Zucchine al profumo di menta* Prugne cotte
Venerdì	Pasta al tonno ^{1 3 5} Bastoncini di merluzzo* ^{1 3 5} Broccoletti* Macedonia	Minestrone* ^{6 8} Caprino Verdure miste* Frutta cotta
Sabato	Pasta integrale speck e zucchine* Polpette in umido ¹ Patate al forno* Frutta fresca	Zuppa toscana* ^{6 8} Bologna ¹ Carote* Frutta cotta
Domenica	Pasta al ragu ^{1 3} Arrosto di tacchino ^{1 3} Piselli in umido* ^{6 8} Frutta fresca	Pasta al pomodoro ¹ Primosale Coste* Frutta cotta

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa
13 Lupini 14 Molluschi

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1183/2006)
NEL MENU VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE
CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

Fondazione Residenza Amica

Via D'Azeglio, 70

Direttore Sanitario
Dott.ssa Maria Grazia Di Maggio

Cod. Struttura p. 001167

Cod. Fisc. DMGMGR68E63E507B

Tel. 0262/154198



MENÙ ESTIVO 2026

in vigore dal 18 maggio 2026

3^a SETTIMANA

AGGIORNATO AL 12/04/26

Rev. 12.08.26	PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta con i broccoli* ¹ Bon roll ^{2,3} Fagiolini* Frutta fresca	Riso e piselli in brodo* ^{4,5} Uova sode ⁶ Zucchine* Frutta cotta
Martedì	Risotto alla parmigiana ^{7,8,9,10} Cotoletta di pesce* ¹¹ Cavolfiori all'olio EVO* Frutta fresca	Crema di lenticchie* ¹² Affettato di tacchino Tris di verdure* Frutta cotta
Mercoledì	Pasta pomodoro e basilico ^{1,10} Tonnato ^{1,2,3,12} Insalata mista Budino ⁹ / yogurt	Pastina in brodo ^{1,10} Frittata di ceci Erbe con cipolle* Frutta cotta
Giovedì	Pasta pomodoro e ricotta ^{1,10} Petto di pollo alla pizzaiola ¹¹ Spinaci al formaggio* Frutta fresca	Passato di verdura* ¹² Involtini di prosciutto cotto e Insalata russa Carote prezzemolate* Frutta cotta
Venerdì	Gnocchi alla romana con pomodoro* ^{1,10} Verdesca pomodoro, cipolla e olive* ¹² Broccoletti* Macedonia	Minestrone con pasta* ^{1,10} Omelette Coste* Frutta cotta
Sabato	Pasta con crema di ceci ^{1,10} Polpette di carne e verdura* ¹¹ Zucchine trifolate* Frutta fresca	Minestra orzo e verdure* ¹² Salame Milano Fagiolini* Frutta cotta
Domenica	Pasta pesto e pomodoro ^{1,10} Arista al vino bianco ¹¹ Patate al forno* Frutta	Passato di verdura* ¹² Stracchino Cavolfiori* Frutta cotta

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa
13 Lupini 14 Molluschi

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENU VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA DI ALLERGENI IN ALIMENTI NON INDICATI NEL MENU VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE A DISPOSIZIONE IN MERITO.

Fondazione Residenza Amica
20833 Giussano (MB) - Via M. D'Azeglio, 70
Direttore Sanitario
Dott.ssa Maria Grazia Di Maggio
Cod. Struttura n. 001167
Cod. Fisc. DM010866E63E507B
Tel. 0362 364376



4 SETTIMANA

MENÙ ESTIVO 2026

in vigore dal 18 maggio 2026

Aggiornato al 18/08/26

Rev. 12.08.26	PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta integrale con pomodoro e olive ^{1,5} Insalata di pollo con verdure ^{1,5} Broccoli* Frutta fresca	Riso e prezzemolo ^{1,5} Medaglioni vegetali* ^{1,5} Carote prezzemolate* Frutta cotta
Martedì	Pizza margherita ¹ Prosciutto cotto Fagiolini* Frutta fresca	Minestra con farro* ^{1,5} Mozzarella Pomodori Frutta cotta
Mercoledì	Risotto con zucchine* ^{1,5} Arista al forno ^{1,5} Carote lesse* Budino / yogurt	Passato di verdura* ^{1,5} Rotolo di frittata farcito* Zucchine* Frutta cotta
Giovedì	Pasta alla boscaiola* ^{1,5} Cordon blue di pollo* Cavolfiori all'olio* E frutta fresca	Crema di patate e cipolle* ^{1,5} Ricottina al forno con aromi ¹ Fagiolini* Frutta cotta
Venerdì	Pasta con tonno e olive* Bastoncini di pesce al forno* Piselli* Macedonia	Crema di legumi ^{1,5} Tortino con verdura e formaggio* Erbette* Frutta cotta
Sabato	Pasta al pesto siciliano Affettato di tacchino Patate prezzemolate* Frutta fresca	Minestra d'orzo* ^{1,5} Frittata con porri Zucchine* Frutta cotta
Domenica	Gnocchi alla romana burro e salvia ¹ Coppa arrosto Caponata di verdure* Frutta	Pastina in brodo ^{1,5} Crescenza Fagiolini* Frutta cotta

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa
13 Lupini 14 Molluschi

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI PUÒ CONTENERE
VENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

Fondazione Residenza Amica
20833 Giussano (MB) - Via M. D'Azzeglio, 7
Direttore Sanitario
Dott.ssa Maria Grazia Di Maggio
Cod. Strutturale 001167
Cod. Fisc. DMGM8868661015078
Tel. 0362/354236