

Ingredienti delle ricette

AROSTO DI MAIALE AL ORNO	Carne di suino per arrosti brasati e fettine, Carote, Cipolle, Olio di oliva extravergine, Sedano , Fecola di patate, Rosmarino, Sale.
AROSTO DI TACCHINO AL ORNO	Tacchino fesa, Carote, Cipolle, Olio di oliva extravergine, Sedano , Fecola di patate, Rosmarino, Sale.
AROCOLI GRATINATI	Broccoli surgelati, Latte di vacca parzialmente scremato UHT , Farina di frumento tipo 00 , Olio di oliva extravergine, Formaggio grana Uova] , Burro , Sale.
ARIDINO ALLA VANIGLIA	Budino alla vaniglia [Latte] .
ARAPPUCCIO JULIENNE	Cappuccio bianco, Olio di oliva extravergine, Sale.
ARAROTE ALL'OLIO	Carote surgelate, Olio di oliva extravergine, Sale.
ARAROTE E CAPPuccio JLIENNE	CAROTE JULIENNE(Carote), CAPPuccio JULIENNE(Cappuccio bianco, Olio di oliva extravergine, Sale).
ARAROTE JULIENNE	Carote.
AROSCETTA DI POLLO AL ORNO	Pollo fusello, Olio di oliva extravergine, Rosmarino, Sale.
AROSTE GRATINATE	Bieta costa surgelata, Pane grattugiato [Cereali contenenti glutine, Soia] , Formaggio grana(LATTE, sale, caglio, lisozima: proteina dell'UOVO.) [Latte, Uova] , Burro , Sale.
ARCREMA DI PATATE CON ARORZO	CREMA DI PATATE(Acqua naturale, Patate, Carote, Cipolle, Sedano , Olio di oliva extravergine, Sale), ORZO COTTO(Orzo perla)
ARFAGIOLINI AL TEGAME	Fagiolini surgelati, Cipolle, Olio di oliva extravergine, Sale.
ARFAGIOLINI ALL'OLIO	Fagiolini surgelati, Olio di oliva extravergine, Sale.
ARFINOCCHI GRATINATI	Finocchio surgelato, Latte di vacca parzialmente scremato UHT , Farina di frumento tipo 00 , Olio di oliva extravergine, Formaggio grana Uova] , Burro , Sale.
ARFORMAGGIO ASIAGO	Asiago [Latte] .
ARFORMAGGIO GRANA DA ARAVOLA	Formaggio grana(LATTE, sale, caglio, lisozima: proteina dell'UOVO.) [Latte, Uova] .
ARFORMAGGIO STRACCHINO	Stracchino [Latte] .
ARFRITTATINA	Misto uovo pastorizzato , Latte di vacca parzialmente scremato UHT , Olio di oliva extravergine, Fecola di patate, Sale.
ARFRUTTA FRESCA	Frutta fresca mista di stagione.
ARGNOCCHI AL POMODORO	GNOCCHI ALL'OLIO(Gnocchi di patate surgelati [Cereali contenenti glutine, Soia] , Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO AL POMODORO(Pomodoro passato, Olio di oliva extravergine, Sale).
ARGOBBETTI AL POMODORO	GOBBETTI ALL'OLIO(Gobbetti di semola di grano duro , Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO AL POMODORO(Pomodoro passato, Olio di oliva extravergine, Sale).
ARGOBBETTI AL POMODORO ARRICOTTA	GOBBETTI ALL'OLIO(Gobbetti di semola di grano duro , Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO AL POMODORO E RICOTTA(Ricotta, Sedano , Olio di oliva extravergine, Sale).
ARHAMBURGER DI MANZO AL ORNO	Carne di bovino per hamburger, Patate, Olio di oliva extravergine, Sale, Erbe aromatiche.
ARHAMBURGER VEGETALE	Carote, Patate, Piselli surgelati, Fagioli secchi, Misto uovo pastorizzato , Ceci secchi, Cipolle, Pane grattugiato [Cereali contenenti glutine, Soia] , lisozima: proteina dell'UOVO.) [Latte, Uova] , Olio di oliva extravergine, Prezzemolo, Sale.
ARINSALATA E CAPPuccio	INSALATA VERDE(Insalata verde, Olio di oliva extravergine, Sale), CAPPuccio JULIENNE(Cappuccio bianco, Olio di oliva extravergine, Sale).
ARINSALATA E FINOCCHI	FINOCCHI JULIENNE(Finocchio, Olio di oliva extravergine, Sale), INSALATA VERDE(Insalata verde, Olio di oliva extravergine, Sale).
ARINSALATA E MAIS	INSALATA VERDE(Insalata verde, Olio di oliva extravergine, Sale), MAIS(Mais dolce in scatola).
ARMERLUZZO ALLA ARCENTINA	Merluzzo surgelato [Pesce] , Latte di vacca parzialmente scremato UHT , Acciughe o alici sott'olio [Pesce] , Cipolle, Olio di oliva extravergine, Fecola di patate, Proteina dell'UOVO.) [Latte, Uova] , Farina di frumento tipo 00 , Sale, Prezzemolo surgelato.
ARMEZZE PENNE ALLA ARCREMA DI BROCCOLI	MEZZE PENNE ALL'OLIO(Mezze penne di semola di grano duro , Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO ALLA CREMA DI BROCCOLI(Broccoli surgelati, Latte di vacca parzialmente scremato UHT , Farina di frumento tipo 00 , Olio di oliva extravergine, Cipolle, Sale).
ARMEZZE PENNE ALLA ARCREMA DI ZUCCA	MEZZE PENNE ALL'OLIO(Mezze penne di semola di grano duro , Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO ALLA ZUCCA(Zucca surgelata, Fecola di patate, Sale).
ARPASSATO DI VERDURA CON ARFAGIOLINI	PASSATO DI VERDURA(Acqua naturale, Minestrone verdure gelo [Sedano] , Patate, Carote, Cipolle, Sedano , Olio di oliva extravergine, frumento tipo 00 , Sale).
ARPASSATO DI VERDURA CON ARFARRO	PASSATO DI VERDURA(Acqua naturale, Minestrone verdure gelo [Sedano] , Patate, Carote, Cipolle, Sedano , Olio di oliva extravergine, frumento tipo 00 , Sale).
ARPASTA E FAGIOLI	CREMA DI FAGIOLI(Acqua naturale, Patate, Fagioli secchi, Pomodoro passata, Cipolle, Carote, Sedano , Olio di oliva extravergine, frumento tipo 00 , Sale).
ARPASTINA IN BRODO ARVEGETALE	BRODO VEGETALE(Acqua naturale, Carote, Cipolle, Sedano , Olio di oliva extravergine, Sale), DITALINI COTTI(Ditalini di semola di frumento duro)

PEZZATINO DI VITELLONE (piatto unico)	Carne di vitellone per arrosto bocconcini e spezzatino, Pomodoro passata, Carote, Cipolle, Olio di oliva extravergine, Sedano , Fecola di patate
SPINACI ALL'OLIO	Spinaci surgelati, Olio di oliva extravergine, Sale.
STRACCIATI DI TACCHINO E VERDURE (piatto unico)	Carne di tacchino per spezzatino rosticiata e straccetti, Piselli surgelati, Carote surgelate, Zucchine surgelate, Cipolle, Olio di oliva extravergine
TORTA MARGHERITA	Torta margherita(Zucchero semolato, farina di GRANO tenero tipo "00", UOVA Fresche, Fecola di patate, yogurt bianco intero dolce BURRO, lievito in polvere :agenti lievitanti: pirofosfato disodico E450i, sodio bicarbonato E500ii, amido di mais, E471, E420ii.) [Cereali]
PASTA DI LEGUMI IN UMIDO	Pomodoro passata, Ceci secchi, Fagioli borlotti secchi, Fagioli cannellini secchi, Olio di oliva extravergine, Carote, Cipolle, Sedano , Fecola di patate
PASTA DI VERDURE ALL'OLIO	Patate, Piselli surgelati, Carote surgelate, Olio di oliva extravergine, Sale.
YOGURT ALLA FRUTTA	Yogurt di latte intero alla frutta .

note:

PIATTO SURGELATO, ** = PIATTO CONGELATO. IL PASTO E' COMPRENSIVO DI PANE. PANE COMUNE ingredienti: FARINA DI **GRANO TENERO**, ACQUA, LIEVITAZIONE, **LATTE**. MODALITA' DI CONSERVAZIONE: I PIATTI CALDI DEVONO ESSERE MANTENUTI FINO AL MOMENTO DEL CONSUMO NEGLI APPOSITI SCALDABIVANDE. I PIATTI FREDDI DEVONO ESSERE MANTENUTI NEGLI APPOSITI CONTENITORI TERMICI CHIUSI. I PASTI VANNO CONSUMATI IN LOCO ENTRO LE ORE 14:00 DEL GIORNO STESSO. RICORDIAMO CHE I MENU' SONO SENZA GRASSI. GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI IN GRASSETTO POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE. LA PREPARAZIONE DEI PASTI AVVIENE IN UN CENRO CUCINA. **CONTENENTI CEREALI, LATTE E DERIVATI, UOVA, SOIA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, ARACHIDI, SOIA, SEDANO, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO E SENAPE.**