

MENÙ A SCELTA PRANZO

LUNEDÌ 25 Febbraio	KCAL	MARTEDÌ 26 Febbraio	KCAL	MERCOLEDÌ 27 Febbraio	KCAL	GIOVEDÌ 28 Febbraio	KCAL	VENERDÌ 1 Marzo	KCAL	SABATO 2 Marzo	KCAL	DOMENICA 3 Marzo	KCAL
Risotto alle verdure*3,7,9	374	Pasta aglio,olio e peperoncino 1	352	Pasta al tonno 1,4	412	Gnocchi al pomodoro 1,3,7	349	Pasta alla puttanesca 1,4	404	Pasta al sugo di noci 1,3,7	460	Pasta all olive 1,3,7,9	428
Pasta agli asparagi	349	Tortellini al ragù 1,3,7,9	476	Riso alla Cantonese 3	424	Pasta pancetta e piselli* 1,12	455	Pasta alle vongole 4	373	Pasta al forno bianca 1,3,7	419		
Crema di carote 3,7	164	Minestra di orzo 1,3,7	212	Crema di finocchi* 3,7	139	Zuppa di cipolle 1,7	150	Crema di patate 3,7	158				
Scaloppine alla boscaiola 1	178	Pollo alla salvia	153	Merluzzo* con olio e limone 4	136	Sformato di fagiolini* con curry e crema di formaggio	267	Trota* al forno 4	184	Tagliata di manzo alla rucola	147	Pollo ai peperoni 12	168
Frittata paesana 1, 3,7	146	Mozzarella impanata 1,3,7	401	Spezzatino alla birra	189	Lombata al ginepro	223	Torta con porri e Montasio 1,7	233	Palombo* gratinato 1,4	215	Melanzane alla parmigiana 3,7	248
Patatini* fritte	213	Carote* prezzemolate	127	Polenta	171	Broccoli* all'olio	108	Carciofini* trifolati	81	Carote* prezzemolate	132	Cicoria in padella	69
Fagiolini*al vapore	105	Purè di patate 1,7	185	Cavolfiori* gratinati 1,3,7	163	Tris di verdure*	184	Spinaci* all'olio	99	Peperonata	145	Bieta* all'olio	88
Coste*all'olio	99	Zucchine *trifolate	80	Patatine* fritte	215			Patate* al forno	95				

Alternative al menù giornaliero

PRIMI PIATTI	Kcal	SECONDI PIATTI	Kcal
Pasta al pomodoro (1,9)	381,5	Riso al pomodoro (1,9)	369,6
Pasta al ragù (1,9,12)	401,4	Fettina di tacchino ai ferri (A)	144,6
Riso all'olio (1)	356,9	Bistecca ai ferri (A)	154,9
PIATTI FREDDI	Kcal	CONTORNI	Kcal
Pesce ai ferri (4) (A)	157,8	Tagliere misto di salumi e formaggi	275,7
Prosciutto crudo di Parma	215,6	Insalata Mista di stagione	53,7
Speck dell'Alto Adige	294,8	Verdure grigliate (A)	67,6

LEGENDA

Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene:

- 1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
o loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte

- 8 Frutta a guscio, vale a dier: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan,
noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e loro prodotti
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il servizio Dietetico e il personale di Cucina sono preparati e a Vostra disposizione nel fornitore informazioni sulla composizione delle preparazioni alimentari e delle bevande al fine di aiutarVi nel compiere scelte consapevoli per la Vostra sicurezza.

A Questa pietanza non è dispinibile alla mensa sita in via Tommaso Gar

Il calcolo delle Kcal è riferito ad una porzione.

B Questa pietanza nella mensa Tommaso Gar viene sostituita con patate al forno

* in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine



MENÙ A SCELTA CENA

LUNEDÌ 25 Febbraio	KCAL	MARTEDÌ 26 Febbraio	KCAL	MERCOLEDÌ 27 Febbraio	KCAL	GIOVEDÌ 28 Febbraio	KCAL	VENERDÌ 1 Marzo	KCAL	SABATO 2 Marzo	KCAL	DOMENICA 3 Marzo	KCAL
Pasta agli aromi 1,9	386	Pasta ai peperoni*1	412	Pasta panna,prosciutto,piselli 1,3,7	491	Pasta zucchine* e pancetta 1,3	398	Pasta alla marinara*1,2,4	373	Pasta Aurora 1,7	413	Pasta all olive 1,3,7,9	428
Zuppa di farro 1,3,7	218	Crema di zucchine*3,7	124	Vellutata di carote* e cannella	164	Crema di funghi 3,7	293	Minestrone*9	286				
Nasello*olio,limone ,olive	136	Scaloppina di maiale olive e capperi 1	192	Carbonata di vitello 1, 12	178	Platessa* al limone 1,4	191	Coniglio in umido 12	210	Pollo ai ferri 12	163	Scaloppina al vino bianco	216
Wurstel al forno	266	Flan di formaggi 3,7	176	Frittata di patate e cipolle 3,7	195	Polpettine di ceci 3,7	294	Salmone* olio e limone	217	Rotolo di frittata al prosciutto 3,7	187	Pizza 1,7	366
Spinaci* al vapore	88	Broccoli*all'olio	109	Carote*in padella	127	Patate* fritte	213	Peperonata	145	Carote* al burro	132	Bieta*all'olio	88
Patate* al forno	217	Finocchi*gratinati 1,3,7	131	Patatine *fritte	215	Ratatouille di verdure*	105	Pomodoro I forno	185	Patate* prezzemolate	217	Finocchi*alla parmigiana 3,7	81

Alternative al menù giornaliero

PRIMI PIATTI	Kcal	SECONDI PIATTI	Kcal
Pasta al pomodoro (1,9)	381,5	Riso al pomodoro (1,9)	369,6
Pasta al ragù (1,9,12)	401,4	Fettina di tacchino ai ferri (A)	144,6
Riso all'olio (1)	356,9	Bistecca ai ferri (A)	154,9
PIATTI FREDDI	Kcal	CONTORNI	Kcal
Pesce ai ferri (4) (A)	157,8	Tagliere misto di salumi e formaggi	275,7
Prosciutto crudo di Parma	215,6	Insalata Mista di stagione	53,7
Speck dell'Alto Adige	294,8	Verdure grigliate (A)	67,6

LEGENDA

Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene:

- 1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte

Il servizio Dietetico e il personale di Cucina sono preparati e a Vostra disposizione nel fornire informazioni sulla composizione delle preparazioni alimentari e delle bevande al fine di aiutarVi nel compiere scelte consapevoli per la Vostra sicurezza.

- A Questa pietanza non è disponibile alla mensa sita in via Tommaso Gar
- B Questa pietanza nella mensa Tommaso Gar viene sostituita con patate al forno

- 8 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e loro prodotti
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il calcolo delle Kcal è riferito ad una porzione.

* in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine

SMA Ristorazione S.r.l.
Sede legale: Rotonda dei Mille, 1 - 24122 Bergamo (BG)
Sede operativa: via del Gaggiolo, 38 - 24040 Arcene (BG)
tel: 035.48.70.400
fax: 035.87.97.82



MENÙ A SCELTA PRANZO

LUNEDÌ 4 Marzo	KCAL	MARTEDÌ 5 Marzo	KCAL	MERCOLEDÌ 6 Marzo	KCAL	GIOVEDÌ 7 Marzo	KCAL	VENERDÌ 8 Marzo	KCAL	SABATO 9 Marzo	KCAL	DOMENICA 10 Marzo	KCAL
Pasta alla boscaiola	413	Pasta mare e monti 1,12,14	381	Pasta alle verdure* 1,7	373	Pasta speck e porri 1,7	480	Pasta ai frutti di mare* 1,2,14	362	Pasta all'Amatriciana 1,3,7	446	Pasta alle olive 1,9	426
Pasta al pesto 1,3,7,8,	480	Risotto alla zucca 3,7,12	361	Pasta alla bolognese1,9,12	401	Riso al gorgonzola 3,7,12	427	Ravioli al burro e salvia 1,3,7	420	Zuppa di verdure* 9	138		
Zuppa contadina 1,3,7	334	Zuppa di lenticchie	289	Crema di patate 3,7	192	Vellutata di peperoni 3,7	159	Minestone* 3,7	249				
Tagliata agli asparagi* 12	155	Scaloppina di vitello al limone 1	173	Lonza in salsa di mele	188	Brasato di manzo 7	245	Merluzzo* olive e capperi 4	186	Straccetti di vitello	180	Trota* al forno 4	184
Sgombro* al pepe	268	Coscia di pollo agli aromi	217	Platessa* al forno 4	191	Sformato di verdure*1,7	130	Roastbeef all'inglese 1,7,10,12	186	Polpette di lenticchie 1,3,7	294	Porchetta ai ferri	239
Crocchette di patate*1,3,7	255	Spinaci* all'olio	99	Patate* al forno	213	Ratatouille di verdure	105	Finocchi* gratinati 1,7	136	Patate prezzemolate	213	Cicoria in padella	88
Broccoli* al naturale	105	Melanzane al funghetto	104	Purè di carote* 3,7	214	Spinaci* all'olio	99	Cavolfiori*	102	Zucchine* al vapore	77	Biete* all'olio	98
Zucchine* spadellate	91	Patate* al forno	213	Piselli* al pomodoro	123	Purè di patate 1,7	248	Patate* al forno	213				

Alternative al menù giornaliero			
PRIMI PIATTI	Kcal	SECONDI PIATTI	Kcal
Pasta al pomodoro (1,9)	381,5	Riso al pomodoro (1,9)	369,6
Pasta al ragù (1,9,12)	401,4	Fettina di tacchino ai ferri (A)	144,6
Riso all'olio (1)	356,9	Bistecca ai ferri (A)	154,9
PIATTI FREDDI	Kcal	CONTORNI	Kcal
Pesce ai ferri (4) (A)	157,8	Tagliere misto di salumi e formaggi	275,7
Prosciutto crudo di Parma	215,6	Insalata Mista di stagione	53,7
Speck dell'Alto Adige	294,8	Verdure grigliate (A)	67,6

LEGENDA

Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene:

1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
o loro ceppi ibridati e prodotti derivati

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei

3 Uova e prodotti a base di uova

4 Pesce e prodotti a base di pesce

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi

6 Soia e prodotti a base di soia

7 Latte e prodotti a base di latte

8 Frutta a guscio, vale a dier: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan,
noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e loro prodotti

9 Sedano e prodotti a base di sedano

10 Senape e prodotti a base di senape

11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro

13 Lupini e prodotti a base di lupini

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il servizio Dietetico e il personale di Cucina sono preparati e a Vostra disposizione nel fornitore informazioni sulla composizione delle preparazioni alimentari e delle bevande al fine di aiutarVi nel compiere scelte consapevoli per la Vostra sicurezza.

A Questa pietanza non è dispinibile alla mensa sita in via Tommaso Gar

B Questa pietanza nella mensa Tommaso Gar viene sostituita con patate al forno

Il calcolo delle Kcal è riferito ad una porzione.

* in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine



MENÙ A SCELTA CENA

LUNEDÌ 4 Marzo	KCAL	MARTEDÌ 5 Marzo	KCAL	MERCOLEDÌ 6 Marzo	KCAL	GIOVEDÌ 7 Marzo	KCAL	VENERDÌ 8 Marzo	KCAL	SABATO 9 Marzo	KCAL	DOMENICA 10 Marzo	KCAL
Pasta panna e zafferano 1,7	362	Pasta all'arrabbiata 1,9	362	Pasta alla crema di asparagi*1,7	412	Pasta alla carbonara 1,3,7	446	Lasagne al pesto 1,7,8	509	Pasta al ragù vegetale*1,3,7,9	376	Pasta gratinata 1,7	401
Stracciatella alla romana 3,7	117	Crema di patate e porri	181	Minestrone*9	286	Crema di carote* 1	138	Crema di legumi 9	334				
Salsiccia al pomodoro	364	Arista al forno 12	226	Nasello*pomodoro,olive 4	189	Fusi di pollo al forno	217	Trota* al prezzemolo 4	184	Scaloppine al limone 12	189	Polpette* al forno	213
Merluzzo*al latte 4,7	145	Frittata di verdure*1,3,7,9	189	Torta salata asiago ed erbette*1,3,7	259	Salmone* olio e limone	217	Wurstel farciti 1,7	266	Pizza 1,7	366	Nasello* pomodoro ecapperi 1,4	233
Zucchine* spadellate	79	Patate*al forno	213	Carote*al naturale	117	Melanzane* grigliate	76	Carote* spadellate	127	Spinaci*all'olio	98	Patate* al forno	213
Patate* al forno	213	Spinaci*all'olio	99	Purè di patate	214	Piselli*	150	Patatine* fritte	217	Finocchi* gratinati 1,7	131	Broccoli* al vapore	109

Alternative al menù giornaliero

PRIMI PIATTI	Kcal	SECONDI PIATTI	Kcal
Pasta al pomodoro (1,9)	381,5	Riso al pomodoro (1,9)	369,6
Pasta al ragù (1,9,12)	401,4	Fettina di tacchino ai ferri (A)	144,6
Riso all'olio (1)	356,9	Bistecca ai ferri (A)	154,9
PIATTI FREDDI	Kcal	CONTORNI	Kcal
Pesce ai ferri (4) (A)	157,8	Tagliere misto di salumi e formaggi	275,7
Prosciutto crudo di Parma	215,6	Insalata Mista di stagione	53,7
Speck dell'Alto Adige	294,8	Verdure grigliate (A)	67,6

LEGENDA

Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene:

- 1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
o loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte

- 8 Frutta a guscio, vale a dier: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e loro prodotti
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il servizio Dietetico e il personale di Cucina sono preparati e a Vostra disposizione nel fornitore informazioni sulla composizione delle preparazioni alimentari e delle bevande al fine di aiutarVi nel compiere scelte consapevoli per la Vostra sicurezza.

A Questa pietanza non è dispinibile alla mensa sita in via Tommaso Gar

B Questa pietanza nella mensa Tommaso Gar viene sostituita con patate al forno

Il calcolo delle Kcal è riferito ad una porzione.

* in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine

SMA Ristorazione S.r.l.
Sede legale: Rotonda dei Mille, 1 - 24122 Bergamo (BG)
Sede operativa: via del Gaggiolo, 38 - 24040 Arcene (BG)
tel: 035.48.70.400
fex: 035.87.97.82



MENÙ A SCELTA PRANZO

LUNEDÌ 11 Marzo	KCAL	MARTEDÌ 12 Marzo	KCAL	MERCOLEDÌ 13 Marzo	KCAL	GIOVEDÌ 14 Marzo	KCAL	VENERDÌ 15 Marzo	KCAL	SABATO 16 Marzo	KCAL	DOMENICA 17 Marzo	KCAL
Pasta panna salmone 1,4,7	430	Pasta pere e formaggio 1,3,7	452	Pasta salsiccia, pomodoro 1	423	Riso pilaf ai porri e vino bianco 7,9	357	Pasta ai frutti di mare*1,2,14	362	Pasta al ragù vegetale 1,3,7,9	429	Pasta pasticciata al forno 1,3,7,9	429
Risotto alle zucchine* 3,7	362	Pasta alle vongole* 1,14	366	Pasta alla Norma 1,7	386	Pasta agli aromi 1,7	359	Pasta alla carrettiera 1,7	352	Minestrone* 9	286		
Stracciatella alla romana 3,7	117	Zuppa di carote*	171	Minestrone genovese 1,3,7,8,9	398	Crema di piselli* 3,7	150	Crema di porri e patate 3,7	181				
Nodini di maiale alle olive 9,12	207	Scaloppine di vitello al limone 1	173	Spezzatino di tacchino e piselli* 9,12	189	Fusi di pollo alla cacciatora 12	217	Cima alla genovese	180	Porchetta ai ferri	239	Bruschetta farcita con verdura e formaggio 1,7	389
Tagliadi di B.A.	147	Platessa* panata 13,4	241	Ricotta gratinata al forno 1,3,7	225	Arrosto al forno	144	Merluzzo* gratinato 1,4	215	Flan di formaggio 1,3,7	186	Tagliata di manzo	147
Fagiolini*al vapore	88	Patate* al forno	213	Carote* al naturale	117	Cannellini in umido	195	Finocchi*al vapore	97	Carote* prezzemolate	132	Cicoria in padella	69
Biete* al burro	98	Spinaci* all'olio	98	Cavolfiori* al forno 1,3,7	202	Erbette* all'olio	98	Patate* prezzemolate	213	Patate* al forno	213	Patate in insalata	217
Patate* prezzemolate	213	Piselli* in umido	150	Purè di patate 1,7	248	Zucchine* trifolate	78	Carciofi* al gratin	157				



Alternative al menù giornaliero

PRIMI PIATTI	Kcal	SECONDI PIATTI	Kcal
--------------	------	----------------	------

Pasta al pomodoro (1,9)	381,5	Riso al pomodoro (1,9)	369,6
-------------------------	-------	------------------------	-------

Pasta al ragù (1,9,12)	401,4	Fettina di tacchino ai ferri (A)	144,6
------------------------	-------	----------------------------------	-------

Riso all'olio (1)	356,9	Bistecca ai ferri (A)	154,9
-------------------	-------	-----------------------	-------

PIATTI FREDDI	Kcal	CONTORNI	Kcal
---------------	------	----------	------

Pesce ai ferri (4) (A)	157,8	Tagliere misto di salumi e formaggi	275,7
------------------------	-------	-------------------------------------	-------

Prosciutto crudo di Parma	215,6	Insalata Mista di stagione	53,7
---------------------------	-------	----------------------------	------

Speck dell'Alto Adige	294,8	Verdure griglite (A)	67,6
-----------------------	-------	----------------------	------

LEGENDA

Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene:

- 1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
o loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte

- 8 Frutta a guscio, vale a dier: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e loro prodotti
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il servizio Dietetico e il personale di Cucina sono preparati e a Vostra disposizione nel fornire informazioni sulla composizione delle preparazioni alimentari e delle bevande al fine di aiutarVi nel compiere scelte consapevoli per la Vostra sicurezza.

A Questa pietanza non è dispinibile alla mensa sita in via Tommaso Gar

Il calcolo delle Kcal è riferito ad una porzione.

B Questa pietanza nella mensa Tommaso Gar viene sostituita con patate al forno

* in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine

SMA Ristorazione S.r.l.
Sede legale: Rotonda dei Mille, 1 - 24122 Bergamo (BG)
Sede operativa: via del Gaggiolo, 38 - 24040 Arcene (BG)
tel: 035.48.70.400
fex: 035.87.97.82



MENÙ A SCELTA CENA

LUNEDÌ 11 Marzo	KCAL	MARTEDÌ 12 Marzo	KCAL	MERCOLEDÌ 13 Marzo	KCAL	GIOVEDÌ 14 Marzo	KCAL	VENERDÌ 15 Marzo	KCAL	SABATO 16 Marzo	KCAL	DOMENICA 17 Marzo	KCAL
Pasta al pesto rosso 3,7,8	481	Pasta ai peperoni* 1	391	Pasta oltre Po' 1,4,9	428	Tortellini al pomodoro 1,7,9	249	Pasta al tonno 1,4,9	412	Pasta alla scarpata 1,9	352	Pasta agli aromi 1,9	471
Zuppa* 9	286	Crema di piselli* 1,3,7	205	Crema di zucchini*	124	Passato di verdure* 1,3,7,9	286	Crema di legumi 1,7	334				
Cosciotto di maiale ai funghi 9,12	217	Scaloppa di tacchino alla crema 1,7	171	Cotoletta alla milanese 1,3,7	315	Pollo alla diavola 10	189	Tagliata alla rucola	186	Tacchino ai ferri	154	Braciola di maiale alla salvia 12	185
Frittata pomodoro e mozzarella 1,3,7	212	Nasello* al pomodoro 4	169	Torta salata ai carciofi* 1,3,7	333	Flan di formaggi 3,7	176	Merluzzo* gratinato 1,4,7	145	Mozzarella in carrozza 1,3,7	399	Piadina farcita 1,7	366
Patate* al forno	213	Cavolfiori*	102	Insalata di ceci e pomodoro 9	170	Patate* fritte	213	Patate*	213	Carote* al burro 7	158	Cicoria in padella	69
Verdure grigliate*	74	Patate* prezzemolate	213	Tris di verdure*	184	Radicchio brasato	72	Zucchini* trifolate	79	Piselli* alla francese	170	Patate* al forno	213

Alternative al menù giornaliero

PRIMI PIATTI	Kcal	SECONDI PIATTI	Kcal
Pasta al pomodoro (1,9)	381,5	Riso al pomodoro (1,9)	369,6
Pasta al ragù (1,9,12)	401,4	Fettina di tacchino ai ferri (A)	144,6
Riso all'olio (1)	356,9	Bistecca ai ferri (A)	154,9
PIATTI FREDDI	Kcal	CONTORNI	Kcal
Pesce ai ferri (4) (A)	157,8	Tagliere misto di salumi e formaggi	275,7
Prosciutto crudo di Parma	215,6	Insalata Mista di stagione	53,7
Speck dell'Alto Adige	294,8	Verdure grigliate (A)	67,6

LEGENDA

Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene:

- 1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte

- 8 Frutta a guscio, vale a dier: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e loro prodotti
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il servizio Dietetico e il personale di Cucina sono preparati e a Vostra disposizione nel fornire informazioni sulla composizione delle preparazioni alimentari e delle bevande al fine di aiutarVi nel compiere scelte consapevoli per la Vostra sicurezza.

- A Questa pietanza non è disponibile alla mensa sita in via Tommaso Gar
- B Questa pietanza nella mensa Tommaso Gar viene sostituita con patate al forno

Il calcolo delle Kcal è riferito ad una porzione.

* in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine

SMA Ristorazione S.r.l.
Sede legale: Rotonda dei Mille, 1 - 24122 Bergamo (BG)
Sede operativa: via del Gaggiolo, 38 - 24040 Arcene (BG)
tel: 035.48.70.400
fex: 035.87.97.82



MENÙ A SCELTA PRANZO

LUNEDÌ 18 Marzo	KCAL	MARTEDÌ 19 Marzo	KCAL	MERCOLEDÌ 20 Marzo	KCAL	GIOVEDÌ 21 Marzo	KCAL	VENERDÌ 22 Marzo	KCAL	SABATO 23 Marzo	KCAL	DOMENICA 24 Marzo	KCAL
Pasta al pesto rosso 3,7,8	481	Risotto birra e speck 3,7,12	420	Pasta zucchine e zafferano* 1,2	384	Orzotto ai funghi 1,3,7	342	Farro con pere e gorgonzola 1,7	441	Pasta alla viennese 1,9	473	Pasta al gorgonzola 1,7	523
Speatzle* tirolesi 1,3,7	493	Pasta ai carciofi 1,7	407	Pasta alla scarpara 1	362	Pasta ai 4 formaggi 1,3,7	458	Pasta al tonno 1,4	352	Minestrone* 9	286		
Crema di porri e patate 3,7	181	Crema di piselli* 1,3,7	205	Zuppa di legumi 1,3,7	219	Crema di cetrioli e yogurt 1,7	110	Passato di verdure* 1,3,7,9	286				
Sgombro* al pepe 4	268	Scaloppine di lonza al vino bianco 1,12	216	Wurstel	260	Arrosto agli aromi 9,12	189	Scaloppa alla pizzaiola 1,7,12	254	Salsiccia al forno 12	354	Wurstel farciti 7	266
Pollo alla diavola	235	Torta salata ricotta e spinaci* 1,3,7	333	Verdesca al gratin 1,4	215	Spezzatino di tacchino alle verdure 9,12	189	Merluzzo* olive e capperi 4	174	Trota* al limone 4	167	Pizza 1,7	366
Fagiolini* al pomodoro 9	78	Finocchi* gratinati 1,3,7	131	Bieta all'olio	99	Patate* al forno	213	Purè di patate 1,7	248	Carote* prezzemolate	132	Patate* in insalata	213
Spinaci* alla besciamella 1,7	146	Patate* al forno	213	Zucchine* trifolate	185	Piselli* alla francese	171	Ceci in umido 9	214	Patate* al forno	213	Fagiolini* all'olio	85
Patate* al forno	213	Carote* all'olio	117	Patate* fritte	213	Broccoli* gratinati 1,7	136	Cavolfiori* al gratin 1,3,7	163				



Alternative al menù giornaliero			
PRIMI PIATTI	Kcal	SECONDI PIATTI	Kcal
Pasta al pomodoro (1,9)	381,5	Riso al pomodoro (1,9)	369,6
Pasta al ragù (1,9,12)	401,4	Fettina di tacchino ai ferri (A)	144,6
Riso all'olio (1)	356,9	Bistecca ai ferri (A)	154,9
PIATTI FREDDI	Kcal	CONTORNI	Kcal
Pesce ai ferri (4) (A)	157,8	Tagliere misto di salumi e formaggi	275,7
Prosciutto crudo di Parma	215,6	Insalata Mista di stagione	53,7
Speck dell'Alto Adige	294,8	Verdure grigliate (A)	67,6

LEGENDA

Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene:

- 1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
o loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte

Il servizio Dietetico e il personale di Cucina sono preparati e a Vostra disposizione nel fornire informazioni sulla composizione delle preparazioni alimentari e delle bevande al fine di aiutarVi nel compiere scelte consapevoli per la Vostra sicurezza.

- A Questa pietanza non è dispinibile alla mensa sita in via Tommaso Gar
- B Questa pietanza nella mensa Tommaso Gar viene sostituita con patate al forno

- 8 Frutta a guscio, vale a dier: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e loro prodotti
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il calcolo delle Kcal è riferito ad una porzione.

* in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine

SMA Ristorazione S.r.l.
Sede legale: Rotonda dei Mille, 1 - 24122 Bergamo (BG)
Sede operativa: via del Gaggiolo, 38 - 24040 Arcene (BG)
tel: 035.48.70.400
fex: 035.87.97.82



MENÙ A SCELTA PRANZO

LUNEDÌ 25 Marzo	KCAL	MARTEDÌ 26 Marzo	KCAL	MERCOLEDÌ 27 Marzo	KCAL	GIOVEDÌ 28 Marzo	KCAL	VENERDÌ 29 Marzo	KCAL	SABATO 30 Marzo	KCAL	DOMENICA 31 Marzo	KCAL
Gnocchi al pomodoro 1,3 7,9	774	Tortellini al ragù 1,3,7,9	476	Pasta all'ortolana* 1,3,7,9	375	Pasta ricotta e zucchine*	398	Pasta alla marinara* 1,2,4	373	Pasta alla carbonara 1,3,7	446	Pasta all'arrabbiata	362
Risotto alle verdure* 3,7,9	374	Pasta ai peperoni 1	391	Pasta prosciutto piselli* e panna 1,3,7	491	Pasta pasticciata al forno 1,3,7	429	Lasagne vegetariane 1,3,7	376	Pasta e patate 1,3,7	395		
Zuppa al farro 1,3,7	218	Crema di zucchine*	124	Vellutata di carote* e cannella 1	164	Crema di funghi 3,7	293	Vellutata di cavolfiori* 3,7	148				
Tacchino alle erbe aromatiche	144	Petto di pollo alla salvia	153	Carbonata di vitello 1,12	178	Polpettine al forno 3,7	185	Coniglio al forno 12	210	Pollo alla senape 9,10,12	162	Scaloppa al vino bianco 1,12	216
Sogliola* impanata 1,3,4	220	Scamorza al forno 1,7	401	Salmon* alle mele 4	260	Quiche lorraine 1,3,7	322	Seppie in umido 14	170	Platessa* alla mugnaia 1,4,7	175	Sgombro* agli aromi 4	191
Cicoria in padella	69	Bieta* al burro	99	Broccoli* all'olio	109	Fagiolini* all'olio	88	Carciofi* saltati	127	Patate* al forno	213	Patate* in insalata	213
Finocchi* gratinati	136	Purè di patate 1,7	248	Carote* prezzemolate	128	Piselli*in umido	150	Tris di verdure*	184	Spinaci* all'olio	98	Finocchi* al vapore	62
Patate* al forno	213	Cavolfiori* all'olio	94	Patate* al forno	213	Patate*	213						

Alternative al menù giornaliero				<u>LEGENDA</u>	
				Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene:	
PRIMI PIATTI		Kcal	SECONDI PIATTI		Kcal
Pasta al pomodoro (1,9)	381,5	Riso al pomodoro (1,9)			369,6
Pasta al ragù (1,9,12)	401,4	Fettina di tacchino ai ferri (A)			144,6
Riso all'olio (1)	356,9	Bistecca ai ferri (A)			154,9
PIATTI FREDDI		Kcal	CONTORNI		Kcal
Pesce ai ferri (4) (A)	157,8	Tagliere misto di salumi e formaggi			275,7
Prosciutto crudo di Parma	215,6	Insalata Mista di stagione			53,7
Speck dell'Alto Adige	294,8	Verdure grigliate (A)			67,6
Il servizio Dietetico e il personale di Cucina sono preparati e a Vostra disposizione nel fornire informazioni sulla composizione delle preparazioni alimentari e delle bevande al fine di aiutarVi nel compiere scelte consapevoli per la Vostra sicurezza.					
A Questa pietanza non è dispinibile alla mensa sita in via Tommaso Gar			Il calcolo delle Kcal è riferito ad una porzione.		
B Questa pietanza nella mensa Tommaso Gar viene sostituita con patate al forno					
* in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine					

MENÙ A SCELTA CENA

LUNEDÌ 25 Marzo	KCAL	MARTEDÌ 26 Marzo	KCAL	MERCOLEDÌ 27 Marzo	KCAL	GIOVEDÌ 28 Marzo	KCAL	VENERDÌ 29 Marzo	KCAL	SABATO 30 Marzo	KCAL	DOMENICA 31 Marzo	KCAL
Pasta al pesto 1,3,7,8	480	Risotto al zafferano 3,7,12	361	Pasta pomodoro e mozzarella 1,7	373	Pasta al gorgonzola 1,3,7	427	Pasta con crema di robiola e peperoni 1,7	491	Pasta all'amatriciana 1,3,7	446	Pasta alla bolognese 1,9,12	401
Zuppa contadina 1,3,7	334	Zuppa di cereali 1,3,7,9	289	Zuppa di lenticchie 3,7	139	Vellutata di peperoni 3,7	159	Minestrone di riso e patate* 3,7	249				
Fuso di pollo ai peperoni	217	Verdesca* al limone 4	153	Lonza in salsa di mele	188	Polpette di cecei 1,3,7	302	Wurstel farciti 7	266	Pollo al curry con miele	181	Palombo* gratinato 1,4	215
Manzo alla pizzaiola	254	Pollo alla valdostana 7,9	254	Sformato di verdure* 1,7	130	Platessa* al forno 1,4	191	Strudel di radicchio 1,3,7	304	Polpette vegetariane 1,3,7	294	Frittata di verdure* 1,3,7,9	189
Broccoli* all'olio	109	Carote* prezzemolate	127	Cavolfiori* all'olio	102	Patate* al forno	213	Purè di carote	214	Zucchine* all'olio	76	Fagiolini* in umido	196
Zucchine* trifolate	80	Fagioli e cipolle	200	Carciofi* e patate* al forno	112	Ratatouille di verdure*	105	Spinaci* al formaggio 1,7	145	Biete* al vapore	98	Patate*	213

Alternative al menù giornaliero			
PRIMI PIATTI	Kcal	SECONDI PIATTI	Kcal
Pasta al pomodoro (1,9)	381,5	Riso al pomodoro (1,9)	369,6
Pasta al ragù (1,9,12)	401,4	Fettina di tacchino ai ferri (A)	144,6
Riso all'olio (1)	356,9	Bistecca ai ferri (A)	154,9
PIATTI FREDDI	Kcal	CONTORNI	Kcal
Pesce ai ferri (4) (A)	157,8	Tagliere misto di salumi e formaggi	275,7
Prosciutto crudo di Parma	215,6	Insalata Mista di stagione	53,7
Speck dell'Alto Adige	294,8	Verdure grigliate (A)	67,6

LEGENDA

Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene:

- 1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
o loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte

- 8 Frutta a guscio, vale a dier: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan,
noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e loro prodotti
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il servizio Dietetico e il personale di Cucina sono preparati e a Vostra disposizione nel fornitore informazioni sulla composizione delle preparazioni alimentari e delle bevande al fine di aiutarVi nel compiere scelte consapevoli per la Vostra sicurezza.

- A Questa pietanza non è dispinibile alla mensa sita in via Tommaso Gar
- B Questa pietanza nella mensa Tommaso Gar viene sostituita con patate al forno

Il calcolo delle Kcal è riferito ad una porzione.

* in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine

SMA Ristorazione S.r.l.
Sede legale: Rotonda dei Mille, 1 - 24122 Bergamo (BG)
Sede operativa: via del Gaggiolo, 38 - 24040 Arcene (BG)
tel: 035.48.70.400
fex: 035.87.97.82

