

GOOD VIBES

FOODSERVICE MANAGEMENT

BOLOGNA BUSINESS SCHOOL - MENU dal 12 al 17/10/2020

LUNEDÌ (40 pax)

Pasta e fagioli (1,8)

Vitello tonnato con cicorie ripassate (3,4)

In alternativa (con 24 ore di preavviso):

- Insalata mista con lattuga, romana, radicchio, finocchio, carote e pollo (4)
- Pasta/riso olio e parmigiano (alternativa al primo piatto del menu)
- Latticini (alternativa a una delle portate del menu)

MARTEDÌ (40 pax)

Farro con verdure (1)

Tagliata di pollo al limone con insalata di fagiolini e patate

In alternativa (con 24 ore di preavviso):

- Insalata mista con lattuga, romana, radicchio, finocchio, carote e tonno (4)
- Pasta/riso olio e parmigiano (alternativa al primo piatto del menu)
- Latticini (alternativa a una delle portate del menu)

MERCOLEDÌ (40 pax)

Penne rucola, pomodorini e parmigiano (1,7)

Scaloppine di vitello al balsamico con pure di patate (1)

In alternativa (con 24 ore di preavviso):

- Insalata mista con lattuga, romana, radicchio, finocchio, carote e uovo sodo (3)
- Pasta/riso olio e parmigiano (alternativa al primo piatto del menu)
- Latticini (alternativa a una delle portate del menu)

GIOVEDÌ (40 pax)

Fusilli al pesto di cicorie (1,13)

Spiedini di carne con bietole

In alternativa (con 24 ore di preavviso):

- Insalata mista con lattuga, romana, radicchio, finocchio, carote e bresaola
- Pasta/riso olio e parmigiano (alternativa al primo piatto del menu)
- Latticini (alternativa a una delle portate del menu)

GOOD VIBES

FOODSERVICE MANAGEMENT

VENERDÌ (30 pax, da verificare)

Penne con tonno e capperi (1,4)

Polpo e patate (14)

In alternativa (con 24 ore di preavviso):

- Insalata mista con lattuga, romana, radicchio, finocchio, carote e tacchino
- Pasta/riso olio e parmigiano (alternativa al primo piatto del menu)
- Latticini (alternativa a una delle portate del menu)

SABATO (da verificare)

Rigatoni ricotta, noci e limone (1,7,13)

Filetto di orata gratinato con caponata di verdure (1,13)

In alternativa (con 24 ore di preavviso):

- Insalata mista con lattuga, romana, radicchio, finocchio, carote e mozzarella
- Pasta/riso olio e parmigiano (alternativa al primo piatto del menu)
- Latticini (alternativa a una delle portate del menu)

Lista allergeni

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

SPECIFICHE:

Ogni pasto, imbustato singolarmente, sarà completato con:

1 frutto

1 bottiglietta acqua

pane

GOOD VIBES srls | FOODSERVICE MANAGEMENT

VIA VALDONICA 5, BOLOGNA | INFO@GOODVIBES.CLOUD | PI/CF 03530951205 | SDI M5UXCR1

GOOD VIBES

FOODSERVICE MANAGEMENT

E' importante che vengano segnalate per tempo (almeno 24 ore prima) eventuali allergie o intolleranze.

Eventuali cambiamenti del numero di pasti da fornire dal lunedì al giovedì vanno comunicati almeno 48 ore prima.

Il numero di pasti da fornire il venerdì e il sabato vanno comunicati entro le ore 13 del mercoledì.

Numero minimo di pasti per l'attivazione del servizio: 20

Prezzo pasti studenti: 12€ (iva inclusa)

Pagamento:

-Bonifico anticipato almeno 48 ore prima intestato a Good Vibes srls, Iban:

IT30K0306902477100000002533

Indicare nella causale: Nome Cognome, Corso, data del pranzo.

E' possibile fare il pagamento di più pranzi specificando le altre date nella causale.

Inviare contabile, ed eventuali dati per la fatturazione, a rondelli@goodvibes.cloud