

LISTINO PREZZI GENERI OBBLIGATORI BAR - CATERING MENSA – DISTRIBUZIONE PANINI E
ALTRI PRODOTTI

DESCRIZIONE	PESO/Q.TA'	MARCA	PREZZO
Caffè espresso	1		
Caffè decaffeinato	1		
The	1		
Cioccolata	1		
Cappuccino	1		
Latte fresco al bicchiere	200 ml		
Acqua minerale naturale e frizzante	50 cl		
Bibita in lattina non alcolica	33 cl		
Succo di frutta	200 ml		
Brioche fresca	60 g		
Brioche fresca farcita	70 g		
PANINO con:	70 g/100 g	Fresco di panificio	
Prosciutto cotto	40 g		
Prosciutto crudo/speck	40 g		
Salame	40 g		
Mortadella	40 g		
Prosciutto crudo e formaggio/mozzarella	55 g		
Prosciutto cotto e formaggio/mozzarella	55 g		
Mozzarella e pomodoro	70 g		
Tonno e pomodoro	70 g		
Prosciutto cotto, pomodoro e insalata	70 g		
Cotoletta di pollo e insalata	70 g		
Arrosto di tacchino	70 g		
SCHIACCIATA VUOTA	100 g	Fresca di panificio	
schacciata con mortadella + farc. 60 g			
schacciata con prosc. cotto + farc. 60 g			
schacciata con prosc. crudo + farc. 60 g			
schacciata con prosc. crudo/cotto + formaggio + farc. 60 g			
Pizza/Focaccia pomodoro	150 g		
Pizza/Focaccia farcita	150 g		

DESCRIZIONE	PESO / Q.TA'	MARCA	PREZZO
PRANZO COMPLETO: primo piatto - secondo piatto + contorno + 1 panino- acqua			
PRANZO COMPOSTO: primo piatto + contorno + 1 panino			
SOLO PRIMO PIATTO			
SOLO SECONDO PIATTO + 1 panino + contorno			
INSALATE			
PORZIONE DI DOLCE	100 g		
CONTORNI			
FRUTTA DI STAGIONE	1		

Si fa presente che l'utenza sarà costituita anche da studenti e docenti stranieri.

Si richiede di rispettare i seguenti requisiti minimi:

Prodotti di marca

Dieta mediterranea

Primi piatti: pasta, riso, sughi, legumi

Secondi Piatti: carne, pesce, latticini, salumi

Contorni: patate, verdure

Insalate: insalata semplice, con surimi, greca, insalata con tonno, patate e pomodori, di pollo, con farro, rucola e pomodori.

Data _____

(Firma del titolare/legale rappresentante)