

SOSTENIBILITÀ IN AZIONE

La sostenibilità è la capacità di soddisfare i bisogni attuali senza compromettere le risorse delle generazioni future. Si fonda sull'equilibrio tra tre pilastri interconnessi: ambientale (tutela dell'ecosistema), sociale (equità e qualità della vita) ed economico



Lo spreco alimentare è il fenomeno per cui il cibo viene rimosso dalla catena alimentare per motivi economici, estetici o per la vicinanza alla data di scadenza. A livello globale, si stima che la maggior parte di cibo venga perso o sprecato ogni anno.



**PROMUOVERE
UN FUTURO
PIÙ VERDE
PER LE AZIENDE
È POSSIBILE!**



"Green Food Week"

ANTIPASTI

- **Panzanella:**

Ideale per il recupero del pane duro e soprattutto arricchito con verdure

- **"Fantasia":**

Una crema di verdure utilizzate meno fresche, rimaste in frigorifero oppure essiccate

- **Chips di carote o patate:**

Buccia di carote o patate fritte

PRIMI

- **"Timballo al forno":**

Pasta avanzata condita con besciamella, mozzarella o altri avanzi di formaggi/salumi e passata in forno

- **"Risotto con crema di scarti" :**

Bucce di carote frullate , gambi di broccolo (privati della parte dura), foglie appassite di spinaci o biette per creare una salsa cremosa

SECONDI

- **"Mondeghilli ":**

Polpette milanesi tradizionali realizzate con avanzi di carne arrosto o bollito

- **"Insalata di pollo":**

Pollo arrosto avanzato, sfilacciato e condito con verdure fresche

UN FUTURO PIÙ VERDE



BIBITE

**Il futuro della
sostenibilità aziendale**

pranzo-cena-aperitivo

acqua micro filtrata 1,50 €

*cordial di legumi
recuperati* 11,02 €

*coktail con scarti
di frutta* 7,75 €

DOLCI



6,07 €

5,80 €



4,49 €

2,99 €

**Energia rinnovabile
e produzione
sostenibile in un solo
menù**