

Chefnatura è un Catering totalmente bio sostenibile, il suo laboratorio utilizza solo materie prime di stagione, biologiche, senza conservanti, né additivi chimici. Utilizza materiali eco compatibili a basso impatto inquinante: per la posateria, i piatti ed i bicchieri utilizza il Mater-Bi, la polpa di cellulosa, la palma, il cocco, PLA e canna da zucchero. Effettua la raccolta differenziata e lo smaltimento dei rifiuti.

Utilizza fornitori locali ed eticamente coerenti con la propria filosofia. Il Biolaboratorio è un ambiente raffinato ed accogliente, ideale per ricevere amici per un aperitivo, un brunch o per una cena importante. La scuola di cucina permette agli allievi di imparare "sul campo" con accesso alla cucina open space.

16 Marzo Cena:

- ▶ farro con verdure
- ▶ Polpettine di verdura e capricciosa(carote e cavolo cinese sotto pressione)con mayo
- ▶ danese con uvetta e semi di papavero

17 Marzo Pranzo:

- ▶ riso thai con fagiolini ed olive
- ▶ polenta grill e rape in agrodolce
- ▶ tortine alle carote

Menù LUNCH BOX

Il lunch box comprende: 1 primo, 1 insalata o contorno, 1 panino di pasta madre, 1 dolce, 1 bottiglia in PET da 500 ml d'acqua naturale, kit posateria

10 euro pranzo/cena

17 Marzo Cena:

- ▶ orzo primaverile
- ▶ involtini di melanzana con caprino
- ▶ pain au chocolate

18 Marzo Pranzo:

- ▶ cous cous rosso con olive, piselli e capperi
- ▶ insalata di sedano rapa, mele e radicchio
- ▶ crostata

