

# Menù Autunno-Inverno Scuola Primaria e Infanzia PORTO TORRES A.S. 2018/2023

## MENU' BASE FISSO MENSA SCOLASTICA DAL 18 Febbraio AL 22 marzo 2019

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1^ SETTIMANA 18/02/2019</b> Gnocchetti sardi al pomodoro Bastoncini di merluzzo Carote Julienne Pane Frutta fresca di stagione	<b>1^ SETTIMANA 19/02/2019</b> Lasagne al ragù Formaggio Dolce sardo Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	<b>1^ SETTIMANA 20/02/2019</b> Riso con olio e parmigiano Polpette al sugo Verdure cotte Pane Frutta fresca di stagione	<b>1^ SETTIMANA 21/02/2019</b> Pastina in brodo Cosce di pollo al forno Patate al forno con rosmarino Pane Frutta fresca di stagione	<b>1^ SETTIMANA 22/02/2019</b> Fusilli al pesto Nugget di pesce Fagiolini Pane Budino
<b>2^ SETTIMANA 25/02/2019</b> Formaggio fresco Insalata fresca di stagione Pane Frutta fresca di stagione	<b>2^ SETTIMANA 26/02/2019</b> Minestra con pastina e lenticchie Bocconcini di tacchino al forno Carote Julienne Pane Plum cake o frutta fresca	<b>2^ SETTIMANA 27/02/2019</b> Riso al pomodoro <b>Uovo sodo</b> Verdure cotte di stagione Spianatina Frutta fresca di stagione	<b>2^ SETTIMANA 28/02/2019</b> Pizza margherita Prosciutto cotto Verdure fresche di stagione Pane Frutta fresca di stagione	<b>2^ SETTIMANA 01/03/2019</b> Fusilli al pomodoro Nugget di pesce Finocchi al vapore Pane Frutta fresca di stagione
<b>3^ SETTIMANA 04/03/2019</b> Mezze penne al pesto Formaggio fresco Insalata fresca di stagione Pane Frutta fresca di stagione	<b>3^ SETTIMANA 05/03/2019</b> Riso burro e parmigiano Cosce di pollo al forno Verdure cotte Pane Frutta fresca di stagione	<b>3^ SETTIMANA 06/03/2018</b> Passato di legumi misti Omelette al formaggio o al sugo di pomodoro Finocchi al vapore Pane Frutta fresca di stagione	<b>3^ SETTIMANA 07/03/2018</b> Gnocchetti sardi al pomodoro Prosciutto cotto Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	<b>3^ SETTIMANA 08/03/2018</b> Fusilli con olio e parmigiano Fettina di vitello ai ferri Carote al vapore Pane Frutta fresca di stagione
<b>4^ SETTIMANA 11/03/2019</b> Pizza margherita Formaggio fresco Ins di verdure fresche di stagione Pane Frutta fresca di stagione	<b>4^ SETTIMANA 12/03/2019</b> Pasta olio e parmigiano Spezzatino di vitello in umido Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca di stagione	<b>4^ SETTIMANA 13/03/2019</b> Riso con olio e parmigiano <b>Uovo sodo</b> Verdure cotte Pane Frutta fresca di stagione	<b>4^ SETTIMANA 14/03/2019</b> Passato di verdure con pastina Cosce di pollo al forno Purè di patate fresche Pane Frutta fresca di stagione	<b>4^ SETTIMANA 15/03/2019</b> Pasta al pesto Bastoncini di merluzzo al forno verdure cotte al vapore Pane Frutta fresca di stagione
<b>5 ^ SETTIMANA 18/03/2019</b> Ravioli di ricotta al sugo di pomodoro Prosciutto cotto Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	<b>5 ^ SETTIMANA 19/03/2019</b> Pastina in brodo cosce di pollo al forno Patate al forno con rosmarino Pane Frutta fresca di stagione	<b>5 ^ SETTIMANA 20/03/2019</b> Penne con olio e parmigiano Formaggio fresco Insalata fresca Pane Frutta fresca di stagione	<b>5^ SETTIMANA 21/03/2019</b> Riso al pomodoro Polpette al forno verdure cotte Pane Frutta fresca di stagione	<b>5^ SETTIMANA 22/03/2019</b> Passato di verdure con legumi Fettina di vitello alla pizzaiola Patate al forno Pane Frutta di stagione di stagione

**“Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo”. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società**