

# 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 19/02/2019</b> Lasagne al ragù Formaggio Dolce sardo Insalata verde 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>2^ SETTIMANA 26/02/2019</b> Pasta al pesto Bocconcini di tacchino al forno Carote Julienne Pane Plum cake o frutta fresca		<b>2^ SETTIMANA 28/02/2019</b> Pizza margherita Prosciutto cotto Verdure fresche 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 07/03/2018</b> Gnocchetti sardi al pomodoro Uovo sodo Insalata mista 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 14/03/2019</b> Riso con olio e parmigiano Nugget di pesce Verdure crude di stagione 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 21/03/2019</b> Riso al pomodoro Polpette al forno verdure crude o cotte Pane Frutta fresca 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***