

Menù Autunno-Inverno Scuola Secondaria di primo grado PORTO TORRES A.S. 2018/2023

MENU' BASE FISSO MENSA SCOLASTICA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI	GIOVEDI'	VENERDI'
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> I.C. N. 1 - PORTO TORRES (SS) Prot. 0006672 del 17/09/2019 11 (Entrata) </div>	1^ SETTIMANA Lasagne al ragù Formaggio Dolce sardo Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione		1^ SETTIMANA Pasta al prosciutto Cosce di pollo al forno Verdure cotte di stagione Pane Frutta fresca di stagione	
	2^ SETTIMANA Pasta al pesto Bocconcini di tacchino al forno Carote Julienne Pane Plum cake o frutta fresca		2^ SETTIMANA Pizza margherita Prosciutto cotto Verdure fresche di stagione Pane Frutta fresca di stagione	
	3^ SETTIMANA Riso burro e parmigiano Cosce di pollo al forno Verdure cotte Pane Frutta fresca di stagione		3^ SETTIMANA Gnocchetti sardi al pomodoro Prosciutto cotto Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	
	4^ SETTIMANA Pasta olio e parmigiano Spezzatino di vitello in umido Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca di stagione		4^ SETTIMANA Riso con olio e parmigiano Nugget di pesce Verdure crude di stagione Pane Frutta fresca di stagione	
	5 ^ SETTIMANA Pastina in brodo cosce di pollo al forno Patate al forno con rosmarino Pane Frutta fresca di stagione		5^SETTIMANA Riso al pomodoro Polpette al forno verdure 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