



## Menu invernale Scuola primaria comune di Bussero

Anno Scolastico 2017 - 2018



Approvato dal Comune di Bussero e commissione mensa

	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
<b>LUNEDI'</b>	Pennette con verdure Frittata Insalata verde Pane-Frutta fresca	Gnocchi di patate al ragu' di tacchino Crudità di verdure Pane Frutta fresca	Pizza margherita Insalata verde con noci Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e lenticchie Insalata, mais ed olive Pane Frutta fresca
<b>MARTEDI'</b>	Tortellini di magro agli aromi Crocchette di patate* Fagiolini all'olio Pane-Frutta fresca	Risotto alla milanese Tortino ricotta e spinaci * Insalata verde e rossa Pane- Frutta fresca	Pastina in brodo Frittata con verdure Carote julienne Pane- frutta fresca	Spaghetti aglio e olio Parmigiano Carote julienne Pane- Frutta fresca
<b>MERCOLEDI'</b>	Risotto alla parmigiana  Cotoletta di lonza Carote julienne Pane ai cereali/integrale- Frutta fresca	Minestra d'orzo con verdure  Straccetti di pollo agli agrumi Carote julienne Pane- Frutta fresca	Fagiolini all'olio Pasta al forno (ragu' di lonza e besciamella) Pane Frutta fresca	Lasagne al ragu' di manzo  Mix di verdure cotte Pane Frutta fresca
<b>GIOVEDI'</b>	Pastina in brodo Sovracosce di pollo al forno Finocchi in insalata Pane-Frutta fresca	Pasta alle zucchine Platessa impanata Cavolfiori Pane integrale- Frutta fresca	Crema di verdure con riso Scaloppine di pollo Broccoletti Pane- frutta fresca	Orzotto ai porri Spezzatino di tacchino in umido Erbette Pane- Futta fresca
<b>VENERDI'</b>	Pasta agli aromi  Filetto di merluzzo alla pizzaiola Broccoletti Pane- frutta fresca	Crema di legumi con pasta  Patate al forno ed insalata mista con olive Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro  Crocchette di merluzzo * Finocchi in insalata Pane- ai cerealia/integrale- Frutta fresca	Risotto alla zucca Platessa impanata o pesce spada alla livornese Finocchi in insalata Pane- frutta fresca

PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI IN MENU'

\* fatte dalla cuoca con patata, uovo e formaggio

Al posto della frutta, due volte al mese verrà somministrato yogurt o gelato

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta aguscio, 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".