

**MENU AUTUNNALE 2018 PRIMARIA OSPITALETTO**

1° SETTIMANA		DAL 01/10/2018 AL 05/09/2018 DAL 29/10/2018 AL 02/11/2018
<u>LUNEDI</u>	PASTA POMODORO E BASILICO MERLUZZO OLIO E LIMONE CAROTE AGLI AROMI	
<u>MARTEDI</u>	CREMA DI CECI CON CROSTINI INTEGRALI ARROSTO DI TACCHINO CON SALS PURE' DI PATATE	
<u>MERCOLEDI</u>	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO POMODORI/INSALATA VERDE E ROSSA	
<u>GIOVEDI</u>	ORZOTTO CON VERDURE PETTO DI POLLO AGLI AROMI INSALATA E CAROTE	
<u>VENERDI</u>	PASTA ALLA NORMA FRITTATA CON VERDURE E ASIAGO INSALATA VERDE	

2° SETTIMANA		DAL 08/10/2018 AL 12/10/2018
<u>LUNEDI</u>	PASTA AL PESTO COSCIA DI POLLO AL FORNO MISTO CRUDO (INSALATA+ CAROTE)	
<u>MARTEDI</u>	PASSATO DI VERDURA CON RISO TOTANI GRATINATI PISELLI STUFATI	
<u>MERCOLEDI</u>	PASTA ALLE VERDURE MOZZARELLA POMODORI/ INSALATA VERDE	
<u>GIOVEDI</u>	RISO AL POMODORO E BASILICO COTOLETTA DI POLLO ZUCCHINE TRIFOLATE	
<u>VENERDI</u>	PASTA ALL' OLIO LONZA AL LATTE INSALATA VERDE	

3° SETTIMANA		DAL 17/09/2018 AL 21/09/2018 DAL 15/10/2018 AL 19/10/2018
<u>LUNEDI</u>	RISO IN SALSZA ZAFFERANO FETTINA DI POLLO OLIO E MANDORLE FAGIOLINI A VAPORE	
<u>MARTEDI</u>	PASTA ALL' OLIO E GRANA CROCCHETTE DI PATATE E FORMAGGIO INSALATA E CAROTE	
<u>MERCOLEDI</u>	POLENTA MANZO ALL' OLIO PATATE ARROSTO	
<u>GIOVEDI</u>	PIZZA ASIAGO CAROTE CRUDE	
<u>VENERDI</u>	PASSATO DI VERDURA CON ORZO HAMBURGER DI PESCE OLIO E PREZZEMOLO POMODORI / INSALATA VERDE	

4° SETTIMANA		DAL 24/09/2018 AL 28/09/2018 DAL 22/10/2018 AL 26/10/2018
<u>LUNEDI</u>	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO COTOLETTA DI POLLO INSALATA E CAROTE	
<u>MARTEDI</u>	RISO ALL' OLIO E GRANA MERLUZZO GRATINATO CAROTE PREZZEMOLATE	
<u>MERCOLEDI</u>	PASTA AL RAGU' QUADROTTO DI VERDURE INSALATA VERDE	
<u>GIOVEDI</u>	CREMA DI PISELLI CON RISO POLPETTE DI VITELLONE AGLI AROMI MACEDONIA DI VERDURE	
<u>VENERDI</u>	PASTA IN SALSZA GRANA MOZZARELLA POMODORI /INSALATA VERDE E ROSSA	

Il pane fornito è a ridotto contenuto in sale e non addizionato in grassi

Il sale utilizzato per la preparazione dei pasti è sale iodato

Le tipologie di verdura potranno subire variazioni in funzione della stagionalità e della disponibilità del fornitore

La frutta varia giornalmente in funzione della stagionalità e della disponibilità del fornitore seguendo il calendario di stagionalità previsto dalle linee guida 2017 ATS

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte Incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa a solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione.