

MENU INVERNALE 2018/2019 PRIMARIA OSPITALETTO



DAL 05/11/2018 AL 09/11/2018	DAL 03/12/2018 AL 07/12/2018
DAL 31/12/2018 AL 04/01/2019	DAL 28/01/2019 AL 01/02/2019
DAL 25/02/2018 AL 01/03/2019	DAL 25/01/2019 AL 29/03/2019
1° SETTIMANA	
LUNEDI	PASTA AL POMODORO ASIAGO INSALATA VERDE
MARTEDI	PASTA OLIO E GRANA PADANO FRITTATA CON VERDURE FINOCCHI E CAROTE CRUDE
MERCOLEDI	POLENTA MANZO ALL' OLIO CAROTE OLIO E AROMI
GIOVEDI	PASSATO DI VERDURA CON ORZO HAMBURGER DI TACCHINO OLIO E AROMI PISELLI STUFATI
VENERDI	RISOTTO ALLA ZUCCA E ROSMARINO TOTANI GRATINATI CAROTE CRUDE

DAL 12/11/2018 AL 16/11/2018	DAL 10/12/2018 AL 14/12/2018
DAL 07/01/2019 AL 11/01/2019	DAL 04/02/2019 AL 08/02/2019
DAL 4/03/2018 AL 08/03/2019	
2° SETTIMANA	
LUNEDI	PASTA AL RAGU' MOZZARELLA FAGIOLINI VAPORE
MARTEDI	PASSATO DI VERDURA E LENTICCHIE/PASTA ARROSTO DI TACCHINO CON SALSA PURE DI PATATE
MERCOLEDI	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO CAROTE CRUDE
GIOVEDI	PASTA ALL' OLIO PETTO DI POLLO OLIO E LIMONE INSALATA VERDE E CAPPUCCIO
VENERDI	RISO IN SALSA ZAFFERANO PLATESSA IMPANATA INSALATA E FINOCCHI

DAL 19/11/2018 AL 23/11/2018	DAL 17/12/2018 AL 21/12/2018
DAL 14/01/2019 AL 18/01/2019	DAL 11/02/2019 AL 15/02/2019
DAL 11/03/2018 AL 15/03/2019	
3° SETTIMANA	
LUNEDI	PASTA IN SALSA GRANA FETTINA DI POLLO CON VERDURE INSALATA VERDE
MARTEDI	RISO AL BURRO E SALVIA ASIAGO CAROTE CRUDE
MERCOLEDI	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO E BASILICO COTOLETTA DI POLLO CAROTE A VAPORE
GIOVEDI	PASSATO DI VERDURA CON PASTA CROCCHETTE DI PATATE E FORMAGGIO PATATE AL FORNO
VENERDI	PASTA ALLA SORRENTINA MERLUZZO GRATINATO CAPPUCCIO E CAROTE

DAL 26/11/2018 AL 30/11/2018	DAL 24/12/2018 AL 28/12/2018
DAL 21/01/2019 AL 25/01/2019	DAL 18/02/2019 AL 22/02/2019
DAL 18/03/2018 AL 22/03/2019	
4° SETTIMANA	
LUNEDI	RISO IN SALSA ZAFFERANO MOZZARELLA INSALATA CAROTE E NOCI
MARTEDI	CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI HAMBURGER DI VITELLONE CON AROMI PURE' DI CANNELLINI
MERCOLEDI	PASTA AL POMODORO COSCIA DI POLLO AL FORNO CAVOLFIORI A VAPORE
GIOVEDI	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO INSALATA VERDE
VENERDI	PASTA CON PESTO INVERNALE PLATESSA IMPANATA FINOCCHI E CAROTE CRUDE

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 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 e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione.