



## Menu invernale Scuola secondaria di primo grado comune di Bussero

**Anno Scolastico 2017 - 2018**



Approvato dal Comune di Bussero e commissione mensa

	<b>1^ settimana</b>	<b>2^ settimana</b>	<b>3^ settimana</b>	<b>4^ settimana</b>
<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	Spaghetti aglio e olio Parmigiano Carote alla 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>VENERDI'</b>	Pasta agli aromi  Filetto 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 alla fiorentina 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".