



## MENU INVERNALE MONTEROTONDO A.S. 2019 - 2020 UTENZA PRIMARIA

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana
<b>Lunedì</b>	MINISTRONE DI VERDURE PROSCIUTTO COTTO CAROTE AL VAPORE PANE YOGURT	MINISTRA DI LENTICCHIE GRANA BIETA ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	MINISTRA DI LEGUMI NUGGETS DI POLLO INSALATA MISTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL RAGU' GRANA FAGIOLINI ALL'OLIO PANE DESSERT	PASTA AL PESTO FRITTATA DI ZUCCHINE SPINACI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE
<b>Martedì</b>	PASTA AL POMODORO BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO SPINACI FILANTI PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO ARROSTO DI MAIALE PURE' DI PATATE PANE DESSERT	TORTELLINI AL POMODORO FRITTATA SEMPLICE CAROTE ALL'OLIO PANE YOGURT	MINISTRA DI VERDURE FESA DI TACCHINO PANATA PATATE ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	MINISTRA DI VERDURE POLPETTE DI VITELLONE CAROTE AL VAPORE PANE YOGURT
<b>Mercoledì</b>	PASTA AL BURRO E PARMIGIANO ARROSTO DI VITELLONE PURE' DI PATATE PANE DESSERT	RAVIOLI AL POMODORO BOCCONCINI DI PESCE (NUGGETS) CAROTE AL VAPORE PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO E PISELLI IN BIANCO POLPETTE DI VITELLONE AL POMODORO PATATE ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL BURRO E PARMIGIANO COSCE DI POLLO AL FORNO SPINACI FILANTI PANE YOGURT	PASTA AL RAGU' MOZZARELLA / FORMAGGIO BIETA RIPASSATA PANE BANANA
<b>Giovedì</b>	PASTA AL PESTO FRITTATA AL PROSCIUTTO PISELLI PRIMAVERA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO INSALATA PANE YOGURT	MINISTRA DI VERDURE MOZZARELLA / FORMAGGIO SPINACI AL LIMONE PANE DESSERT	PASTA AL PESTO SFORMATO DI PATATE VERDURA COTTA (BIETA) PANE BANANA	PASSATO DI LEGUMI PETTO DI POLLO PANATO PATATE ALL'OLIO PANE DESSERT
<b>Venerdì</b>	PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA TRIANGOLI DI MERLUZZO PASTELLATO BIETA ALL'OLIO PANE BANANA	PASTA CON CREMA DI ZUCCHINE IN BIANCO FESA DI TACCHINO PANATA FAGIOLINI ALL'OLIO PANE BANANA	PASTA OLIO E PARMIGIANO TRIANGOLI DI MERLUZZO PASTELLATO BIETA ALL'AGRO PANE FRUTTA DI STAGIONE	MINISTRA DI LEGUMI FIL MERLUZZO PANATO AL FORNO CAROTE COTTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON CREMA DI ZUCCHINE IN BIANCO BOCCONCINI DI PESCE (NUGGETS) VERDURA COTTA (FAGIOLINI) PANE FRUTTA DI STAGIONE

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio e loro prodotti, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione