



Menu estivo Primaria comune di Bussero

Anno Scolastico 2018 - 2019



Approvato dal Comune di Bussero e commissione mensa

NO UOVO

	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
LUNEDI'	Pasta alle zucchini Mozzarella e Parmigiano reggiano Erbe all'olio Pane e frutta di stagione	Pasta al pomodoro Crocchetta vegetale no uovo Pomodori e basilico Pane e frutta di stagione	Pasta pasticciata al forno con ragù di lonza Lattuga e patate al forno Pane-Frutta fresca	Insaata di pasta con olive, pomodoro, piselli e mais Formaggio Insalata verde Pane-Frutta fresca
MARTEDI'	Risotto al pesto di rucola Scaloppina di pollo Pomodori Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Polpettine di legumi con pomodoro no uovo Insalata mista Pane- Frutta fresca	Pinzimonio di stagione a bastoncini Risotto allo zafferano Crocchetta vegetale no uovo Pane- frutta fresca	Crema di verdure con orzo Pollo al forno Fagiolini al vapore Pane-Frutta fresca
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro Tofu Carote e sedano in pinzimonio Pane e frutta di stagione	Risotto agli spinaci Arrosto di tacchino Zucchine trifolate Pane- Frutta fresca	Pasta al pesto Platessa al forno Pomodori Pane-Frutta fresca	Pasta al pomodoro Crocchetta di ceci no uovo Carote julienne Pane-Frutta fresca
GIOVEDI'	Pasta pomodoro e lenticchie Patate al forno Insalata verde Pane-Frutta fresca	Minestra d'orzo Tofu Carote julienne Pane - Frutta fresca	Risotto alle verdure Scaloppine di tacchino Zucchine fresche al forno Pane integrale - frutta fresca	Pasta al pesto fresco di zucchini Insalata di merluzzo, pomodori e olive Pane- Futta fresca
VENERDI'	Pasta alla mediterranea Platessa impanata Zucchine fresche al graten Pane- frutta fresca	Pasta olio no grana Merluzzo alla pizzaiola Fagiolini al vapore Pane-Frutta fresca	Fagiolini olio e limone Pizza margherita Pane - Frutta fresca	Riso olio e grana Crocchetta vegetale no uovo Insalata mista con noci Pane integrale - 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".