

**MENU' INVERNALE – COMUNE DI OLbia ROTAZIONI SCUOLE PRIMARIE 2° RIENTRO**

	<b>Prima settimana</b>	<b>Seconda settimana</b>	<b>Terza settimana</b>	<b>Quarta settimana</b>
<b>Lunedì</b>				
<b>Martedì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lasagne al forno (<b>GLUTINE, UOVO, LATTE, SEDANO</b>)</li> <li>• mezza porzione formaggio tenero tipo dolce sardo o mozzarella o peretta sarda (<b>LATTE</b>)</li> <li>• insalata verde di stagione</li> <li>• pane (<b>GLUTINE</b>)</li> <li>frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gnocchi di patate al pomodoro (<b>GLUTINE, SEDANO, LATTE</b>) oppure pasta al pomodoro (<b>GLUTINE, SEDANO, LATTE</b>)</li> <li>• bastoncini di merluzzo al forno* (<b>PESCE, GLUTINE, UOVO</b>)</li> <li>• insalata mista di verdure crude</li> <li>• pane (<b>GLUTINE</b>)</li> <li>• frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• risotto al formaggio (<b>SEDANO, LATTE</b>)</li> <li>• spezzatino di tacchino in umido (<b>SEDANO</b>)</li> <li>• insalata verde di stagione</li> <li>• pane (<b>GLUTINE</b>)</li> <li>• frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Passato di lenticchie con crostini o pastina o orzo (<b>GLUTINE, LATTE, SEDANO, SOIA, SENAPE, SESAMO</b>)</li> <li>• cotoletta di pollo o tacchino al forno (<b>GLUTINE, UOVO</b>)</li> <li>• ½ porzione patate arrosto +½ porzione di verdure</li> <li>• pane (<b>GLUTINE</b>)</li> <li>• frutta di stagione</li> </ul>
<b>Mercoledì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lasagne al forno (<b>GLUTINE, UOVO, LATTE, SEDANO</b>)</li> <li>• mezza porzione formaggio tenero tipo dolce sardo o mozzarella o peretta sarda (<b>LATTE</b>)</li> <li>• insalata verde di stagione</li> <li>• pane (<b>GLUTINE</b>)</li> <li>frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gnocchi di patate al pomodoro (<b>GLUTINE, SEDANO, LATTE</b>) oppure pasta al pomodoro (<b>GLUTINE, SEDANO, LATTE</b>)</li> <li>• bastoncini di merluzzo al forno* (<b>PESCE, GLUTINE, UOVO</b>)</li> <li>• insalata mista di verdure crude</li> <li>• pane (<b>GLUTINE</b>)</li> <li>• frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• risotto al formaggio (<b>SEDANO, LATTE</b>)</li> <li>• spezzatino di tacchino in umido (<b>SEDANO</b>)</li> <li>• insalata verde di stagione</li> <li>• pane (<b>GLUTINE</b>)</li> <li>• frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Passato di lenticchie con crostini o pastina o orzo (<b>GLUTINE, LATTE, SEDANO, SOIA, SENAPE, SESAMO</b>)</li> <li>• cotoletta di pollo o tacchino al forno (<b>GLUTINE, UOVO</b>)</li> <li>• ½ porzione patate arrosto +½ porzione di verdure</li> <li>• pane (<b>GLUTINE</b>)</li> <li>• frutta di stagione</li> </ul>
<b>Giovedì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lasagne al forno (<b>GLUTINE, UOVO, LATTE, SEDANO</b>)</li> <li>• mezza porzione formaggio tenero tipo dolce sardo o mozzarella o peretta sarda (<b>LATTE</b>)</li> <li>• insalata verde di stagione</li> <li>• pane (<b>GLUTINE</b>)</li> <li>frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gnocchi di patate al pomodoro (<b>GLUTINE, SEDANO, LATTE</b>) oppure pasta al pomodoro (<b>GLUTINE, SEDANO, LATTE</b>)</li> <li>• bastoncini di merluzzo al forno* (<b>PESCE, GLUTINE, UOVO</b>)</li> <li>• insalata mista di verdure crude</li> <li>• pane (<b>GLUTINE</b>)</li> <li>• frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• risotto al formaggio (<b>SEDANO, LATTE</b>)</li> <li>• spezzatino di tacchino in umido (<b>SEDANO</b>)</li> <li>• insalata verde di stagione</li> <li>• pane (<b>GLUTINE</b>)</li> <li>• frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Passato di lenticchie con crostini o pastina o orzo (<b>GLUTINE, LATTE, SEDANO, SOIA, SENAPE, SESAMO</b>)</li> <li>• cotoletta di pollo o tacchino al forno (<b>GLUTINE, UOVO</b>)</li> <li>• ½ porzione patate arrosto +½ porzione di verdure</li> <li>• pane (<b>GLUTINE</b>)</li> <li>• frutta di stagione</li> </ul>
<b>Venerdì</b>				

Gli allergeni sono evidenziati in grassetto

\*Preparato localmente con filetti di merluzzo e platessa impanati e cotti esclusivamente al forno come da CAM

\*\*Formaggio pecorino o vaccino stagionato almeno 2 mesi senza Lisozima da uova