

MENU’ INVERNALE – COMUNE DI OLBIA ROTAZIONI SCUOLE PRIMARIE 2° RIENTRO

	<i>Prima settimana</i>	<i>Seconda settimana</i>	<i>Terza settimana</i>	<i>Quarta settimana</i>
<i>Lunedì</i>				•
<i>Martedì</i>	<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>
<i>Mercoledì</i>	<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>
<i>Giovedì</i>	<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>
<i>Venerdì</i>				

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