

*"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, 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". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'ufficio scuole del Comune o l'ufficio preposto dell'Azienda Ospedaliera/Casa di Cura*



### MENU' INVERNALE Scuole primarie e secondarie di primo grado

Settimana	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>Tutti i giorni frutta di stagione</b>					
27 febbraio - 3 marzo	Chicche di patate al pomodoro Sovracoscia di pollo al forno Bietola e spinaci al tegame	Riso all'olio Frittata con patate al forno Carote julienne	Pasta al pesto di cavolo nero Hamburger di maiale Verza stufata	Pasta al ragù vegetale Mozzarella Finocchi gratinati	Minestrina in brodo vegetale Filetto di merluzzo panato Insalata invernale
6 - 10 marzo	Crema di carote e piselli con riso/orzo Pizza margherita Insalata di finocchi	Pasta all'olio Hamburger di pesce Carote al tegame	Riso al pomodoro Petto di pollo panato Spinaci all'olio	Pasta al pesto Hamburger di chianina Fagiolini lessi all'agro	Pasta al ragù di pesce Frittata trippata Purè di patate
13 - 17 marzo	Riso alla parmigiana Sovracoscia di pollo al forno Bietola e spinaci al tegame	Pasta al ragù di chianina Mozzarella Finocchi gratinati	Pasta al pesto Tacchino agli aromi Verza stufata	Crema di carote e piselli con pastina Pizza margherita Insalata invernale	Pasta all'olio Filetto di platessa panato Fagiolini e patate lesse