

Menu Autunno 2018 Istituto Laura Sanvitale

(sodexo)

SETT	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° 17/09 12/11	MACCHERONI AL SUGO DI BROCCOLI (PASTA ALLA MAGIA VERDE) SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE VERDURE PANE FRUTTA	PASTA AL RAGU' DI CARNE FORMAGGI MISTI VERDURE/LEGUMI PANE FRUTTA	MINISTRONE DI VERDURA UOVA STRAPAZZATE AL FORNO CON PANCETTA VERDURE / LEGUMI PANE FRUTTA	PASTA AL PESTO INVOLTINI DI PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO VERDURE /LEGUMI PANE FRUTTA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA PEPITE DI PESCE AL FORNO VERDURE/LEGUMI PANE FRUTTA
2° 24/09 19/11	PASTA AL POMODOR O BRESAOLA VERDURE/LEGUMI PANE FRUTTA	MINISTRINA IN BRODO DI CARNE BOCCONCINI DI TACCHINO AL FORNO VERDURE/LEGUMI PANE FRUTTA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO FILETTO DI MERLUZZO PANATO AL FORNO VERDURE/LEGUMI PANE FRUTTA	PASTA ALL'OLIO EVO HAMBURGER DI CARNE AL FORNO VERDURE/LEGUMI PANE FRUTTA	INSALATONA PIZZA MARGHERITA E FOCACCIA (PIATTO UNICO) PANE FRUTTA
3° 01/10 26/11	RISOTTO ALLA ZUCCA BASTONCINI DI PESCE AL FORNO VERDURE / LEGUMI PANE FRUTTA	POLENTA POLPETTINE DI CARNE AL SUGO VERDURE /LEGUMI PANE FRUTTA	DITALINI E LENTICCHIE (DITALINI IN CREMA) PROSCIUTTO CRUDO PARMA VERDURE /LEGUMI PANE FRUTTA	PASTA AL POMODORO E OLIVE OMELETTE AL FORNO VERDURE/LEGUMI PANE FRUTTA	GNOCCHI ALLA ROMANA FORMAGGI MISTI VERDURE/LEGUMI PANE FRUTTA
4° 08/10 03/12	PASTA ALLA CREMA DI ZUCCHINE FUSELLI DI POLLO AL FORNO VERDURE/LEGUMI PANE FRUTTA	PASSATO DI VERDURE POLPETTE DI PESCE AL FORNO VERDURE/LEGUMI PANE FRUTTA	TORTELLI D'ERBETTA FORMAGGI MISTI VERDURE / LEGUMI PANE FRUTTA	PIZZA ROSSA E FOCACCIA PROSCIUTTO COTTO (PIATTO UNICO) VERDURE PANE FRUTTA	RISOTTO DELLO CHEF TONNO E PATATE VERDURE /LEGUMI PANE FRUTTA
5° 15/10 10/12	GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA UOVA STRAPAZZATE AL FORNO CON PANCETTA VERDURE / LEGUMI PANE FRUTTA	TRIS DI VERDURE LASAGNE AL RAGU' DI CARNE (PIATTO UNICO) PANE FRUTTA	PASTA AL BURRO E SALVIA SFORNATO DI NASELLO (QUADROTTI MARINI) VERDURE/LEGUMI PANE FRUTTA	CREMA DI PATATE E ANELLINI SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE VERDURE /LEGUMI PANE FRUTTA	GNOCCHI AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO/CRUDO PARMA VERDURE/ LEGUMI PANE FRUTTA
6° 22/10 17/12	PASTA AL FORNO FORMAGGI MISTI VERDURE / LEGUMI PANE FRUTTA	ORZOTTO AL POMODORO (MAGO ORZ IN ROSSO) STRACCETTI DI TACCHINO AL FORNO VERDURE/LEGUMI PANE FRUTTA	INSALATONA PIZZA MARGHERITA E FOCACCIA (PIATTO UNICO) PANE FRUTTA	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE PEPTITE DI PESCE AL FORNO VERDURE / LEGUMI PANE FRUTTA	PASTA AL PESTO SALSICCIA POLLO /TACCHINO AL FORNO VERDURE/ LEGUMI PANE FRUTTA

PASTA / RISO / PANE / FRUTTA E VERDURA FRESCA PROVENGONO DA COLTIVAZIONI BIOLOGICHE

SETT	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
7° 29/10	PASSATO DI VERDURE CON PASTA FILETE' DI MERLUZZO PANATO AL FORNO VERDURE/LEGUMI PANE FRUTTA	TORTELLI D'ERBETTA FORMAGGI MISTI VERDURE/LEGUMI PANE FRUTTA	PASTA ALL'AMATRICIANA UOVA STRAPAZZATE AL FORNO VERDURE/LEGUMI PANE FRUTTA	FESTIVITA'	FESTIVITA'
8° 05/11	PIZZA ROSSA E FOCACCIA BOCCONCINI DI MOZZARELLA VERDURA/LEGUMI PANE FRUTTA	PASTA ALL'OLIO EVO COTOLETTA ALLA MILANESE VERDURE/LEGUMI PANE FRUTTA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO FUSELLI DI POLLO AL FORNO VERDURE/LEGUMI PANE FRUTTA	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE FILETTO DI PLATESSA AGLI AROMI VERDURE/LEGUMI PANE FRUTTA	TRIS DI VERDURE LASAGNE AL RAGU' DI CARNE (PIATTO UNICO) PANE FRUTTA

Alternative: (su richiesta scritta e motivata da parte del genitore)- pasta in bianco o pastina in brodo al posto dei sughi; - formaggi salume (prosciutto cotto o crudo)

In caso di richiesta di più giorni va accompagnata da certificazione medica

Evitate capricci.

Il contorno prevede sempre tre proposte (una cotta e due crude) di verdure e legumi.

Di tanto in tanto viene dato il **gelato o un dolce**.

E' obbligatorio consegnare, prima di poter usufruire del servizio mensa, **certificazione medica attestante eventuali allergie o intolleranze**.

Un comportamento ripetutamente irrispettoso durante la mensa, può comportare il **divieto di usufruirne** per un certo periodo di tempo.

N.B. = La prenotazione può essere ritirata, con restituzione del buono, solo se lo si comunica entro le 10,00.

Per indisposizione non c'è limite d'orario.

PASTA/RISO/PANE/FRUTTA E VERDURA FRESCA provengono da coltivazioni **BIOLOGICHE**.

Menu' di BENVENUTO e BENTORNATO (mercoledì 19 settembre 2018)

*PASTA ALLA CREMA DI ZUCCHINE
COTOLETTA ALLA MILANESE AL FORNO
VERDURE FRESCHE E PATATINE STICK
GELATO*