

**COMUNE DI PESCAGLIA**  
**MENU' INVERNALE – Scuole dell'Infanzia e Primaria di Monsagrati**



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
<b>1° SETTIMANA</b> Dal 18/02 al 22/02	Pasta al ragù Scaglie di grana Carote julienne Frutta	Pasta all'olio Tonno all'olio d'oliva Insalata verde Frutta	Riso alla zucca Arista al forno Spinaci al burro Frutta	Passato di legumi con pasta Pollo arrosto Fagiolini lessi Yogurt	Gnocchi al pomodoro Merluzzo gratinato Finocchi julienne Frutta
<b>2° SETTIMANA</b> Dal 25/02 al 01/03	Pasta all'olio Fil. di merluzzo impanato al forno Insalata mista Dolce	Lasagne al pomodoro Formaggio spalmabile Quick Cavolfiore all'olio Frutta	Zuppa frantoiana con farro Hamburger della casa al pomodoro Patate mascè Frutta	Riso al pomodoro Salsiccia Fagioli all'uccelletto Frutta	Pappa al pomodoro Petto di pollo Carote lesse Frutta
<b>3° SETTIMANA</b> Dal 04/03 al 08/03	Passato di verdura con pasta Mozzarella Patate lesse Frutta	Riso allo zafferano Tacchino arrosto Finocchi al burro Yogurt	Pasta all'olio Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Frutta	Pasta all'amatriciana Frittata Broccoletti saltati Frutta	Pasta integrale al pomodoro Platessa al forno piselli Frutta
<b>4° SETTIMANA</b> Dal 11/03 al 15/03	Tortellini al pomodoro Scaloppina di maiale Fagioli verdi Frutta	Pasta al ragù vegetale Merluzzo al forno Finocchi julienne Frutta	Pasta al rosè Stracchino Insalata verde Frutta	Pizza margherita  Carote lesse Frutta	Passato di verdura con farro Pollo arrosto Cavolo cappuccio in insalata Budino

" SI INFORMANO I CONSUMATORI CHE I PASTI PRODOTTI POSSONO CONTENERE COME INGREDIENTE O IN TRACCE, UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte incluso lattosio, Molluschi. Si invitano i consumatori a comunicare tramite certificato medico eventuali allergie/intolleranze."