

MENU' MENSA DELLA SCUOLA INFANZIA BITTI A.S.2018/2019

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pasta al sugo (1) Scaloppine alla pizzaiola (22) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Zuppa di legumi (13) Pollo arrosto (21) Patate arrosto (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Risotto alla milanese (10) Polpette al sugo (19) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Risotto con verdure (8) formaggio (24) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)
Martedì	Risotto alla parmigiana (9) Filetto di platessa o merluzzo (25) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Risotto con verdure (8) Filetto di platessa o merluzzo impanato Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Pasta al pesto (11) Filetto di merluzzo impanato(26) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Pasta al tonno (2) Filetto di pesce arrosto (25) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)
Mercoledì	Pastina in brodo (5) Prosciutto cotto (23) o formaggio (24) Patate arrosto (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Pasta in bianco (3) Cotoletta impanata (18) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Minestrone o passato di verdura con pastina (12) Spezzatino di carne (20) Patate (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Ravioli di formaggio al sugo (7) Frittata con prosciutto (18) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)
Giovedì	Pasta al tonno (2) Frittata di verdure (25) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Pasta a ragù (4) Frittata con formaggio (25) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Pasta in bianco (3) Prosciutto cotto (23) o formaggio (24) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Minestra di brodo di carne (14) Carne lessa (16) Patate lesse 29 Pane (30) Frutta di stagione (31)
Venerdì	Pasta al pesto (11) Fettina arrosto (lonza) (17) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Ravioli di ricotta al sugo (6) Filetto di pesce (26) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Lasagne al ragù (4) Frittata di verdure (25) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Pasta al ragù (4) Pollo arrosto (21) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)

Una o due volte al mese potremo proporre un piatto unico tipo la Pizza Margherita (pasta per pizza: 50/60 gr, Mozzarella per pizza: 40/50 gr, Pomodori pelati:30 gr, Olio Extravergine di oliva: 10 gr, Aromi q.b) o analogo, conservando nello stesso pasto anche la porzione prevista di verdura e frutta .In occasione di ricorrenze particolari potremmo proporre qualche piatto della cucina tipica regionale tipo il Pane Salitu/Frattau, composto da Pane Carasatu: 50/60 gr, Sugo di Pomodoro:40 gr, Mozzarella: 40/50 gr o 1 uovo, Formaggio grattugiato: 5 gr. (NB: entrambi i casi in sostituzione col pasto frequenza formaggio o se uovo con uovo). Il prane e la frutta avanzati dal pranzo potranno essere riutilizzati per la merenda degli alunni.

