

**MENU' MENSA DELLA SCUOLA PRIMARIA STATALE BITTI A.S.2018/2019**

	<b>1° Settimana</b>	<b>2° Settimana</b>	<b>3° Settimana</b>	<b>4° Settimana</b>	<b>5° Settimana</b>	<b>6° Settimana</b>
<b>Lunedì</b>	Pasta al sugo (1) Scaloppine alla pizzaiola (22) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Pasta al ragù(4) 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 (15) Patate lesse (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Ravioli di formaggio al sugo (7) Filetto di merluzzo impanato (26) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Pasta a ragù (4)    Fettina di vitello al verde (16) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Pasta in bianco (3) Filetto di merluzzo (26) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)
<b>Mercoledì</b>	Risotto alla milanese (10) Frittata con formaggio (25) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Minestrone o passato di verdura con pastina (13) Arrosto di vitello (17) Patate arrosto (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Pasta al tonno (2) Frittata di verdure(25) 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 parmigiana (9) Frittata di prosciutto (25) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Lasagne al ragù (4) Prosciutto cotto (23) o formaggio (24) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)
<b>Venerdì</b>	Pastina in brodo (5) Pollo arrosto (21) Patate arrosto (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Ravioli di ricotta al sugo (6) Filetto di platessa (26) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Risotto con verdure (8) Fettina arrosto (lonza suino) (17) Insalata/Verdure di stagione crude o cotte (27) (28) (29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Pasta al pesto (11) 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) Polpette al sugo (19) Patate 29) Pane (30) Frutta di stagione (31)	Pastina in brodo (5) Spezzatino (20) Patate (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:70/80 gr, Mozzarella per pizza: 70/80 gr, Pomodori pelati:40 gr, Olio Extravergine di oliva: 15 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: 70/80 gr, Sugo di Pomodoro:45gr, Mozzarella: 70/80 gr o 1 uovo, Formaggio grattugiato: 8 gr. (NB: entrambi i casi in sostituzione col pasto frequenza formaggio o se uovo con uovo)

Il pane e la frutta avanzati dal pranzo potranno essere riutilizzati per la merenda degli alunni.