


MENU' PRIMAVERILE PRIMARIE

1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
<p>Comune di Teolo</p>  <p>TUMEDI</p>	<p>Pasta al pomodoro e basilico Formaggio Asiago tenero Verdura fresca di stagione Fagiolini* Yogurt alla frutta Pane comune/integrale</p>	<p>Insalata di riso Pesce al forno* Verdura fresca di stagione Bieta* Dolce Pane comune/integrale</p>	<p>Riso primavera Polpette di pollo al pomodoro* Verdura fresca di stagione Zucchine* Gelato Pane comune/integrale</p>	<p>Tortelli ricotta/spinaci burro e salvia Fesa di tacchino affettata Verdura fresca di stagione Spinaci* Budino Pane comune/integrale</p>
<p>Gnocchi di patate con verdure Prosciutto cotto s/p Verdura fresca di stagione Spinaci* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale</p>	<p>Pasta all'olio e.v.o. Polpettone di legumi Verdura fresca di stagione Zucchine* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale</p>	<p>Farro con pesto basilico/pomodorini Mozzarella Verdura fresca di stagione Spinaci* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale</p>	<p>Lasagna al forno (piatto unico) Verdura fresca di stagione Bieta* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale</p>	<p>Pasta al pomodoro Uova sode/frittata Verdura fresca di stagione Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale</p>
<p>Spaghetti al pomodoro Tacchino al limone e salvia Verdura fresca di stagione Tris di verdura* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale</p>	<p>Pizza margherita (piatto unico) Verdura fresca di stagione Carote* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale</p>	<p>Pasta alle verdure e stracchino Insalata di tonno e patate Verdura fresca di stagione Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale</p>	<p>Pasta alla mammarosa Spezzatino di tacchino Verdura fresca di stagione Carote* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale</p>	<p>Gateau di patate Polpette di pollo Verdura fresca di stagione Zucchine* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale</p>
<p>Pasta con legumi Uova sode/frittata Verdura fresca di stagione Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale</p>	<p>Pasta all'ortolana Fesa di maiale agli aromi Verdura fresca di stagione Piselli* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale</p>	<p>Gnocchi al ragu (piatto unico) Verdura fresca di stagione Carote* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale</p>	<p>Riso alle zucchine Insalata di pollo fredda Verdura fresca di stagione Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale</p>	<p>Pasta al tonno bianca Stracchino Verdura fresca di stagione Carote* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale</p>
<p>Risi e bisì Platessa al limone Verdura fresca di stagione Carote Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale</p>	<p>Pasta al pomodoro Uova sode/frittata Verdura fresca di stagione Cavolfiori Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale</p>	<p>Pasta al pesto Polpette di verdure al forno Verdura fresca di stagione Piselli Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale</p>	<p>Pasta all'olio e.v.o. Omelette Verdura fresca di stagione Carote Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale</p>	<p>Pasta alle olive Platessa gratinata al forno Verdura fresca di stagione Tris di verdure Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale</p>

Il pesce, escluso il tonno, deriva da materia prima surgelata; le cotture sono in umido, al forno o lessato

Prodotti bio: pasta di semola, riso parboiled, verdure fresche, legumi, frutta fresca

Prodotti equosolidali: banane (1 volta al mese)

* : i piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate/surgelate. Lasagne al forno: solo la pasta è surgelata

Le verdure cotte possono subire delle variazioni in base alla stagionalità ed alla reperibilità del fornitore

^ : la frutta fresca sarà variata a seconda della disponibilità e della stagionalità.

Verdura cruda : insalata, carote a filini, radicchio, cavolo cappuccio a seconda della disponibilità ed opportunamente alternate.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio