


MENU INVERNALE SCUOLA INFANZIA TEOLO

Comune di Teolo 	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta alla pizzaiola Asiago Verdura fresca di stagione Fagiolini* Yogurt alla frutta Pane comune/integrale	Pasta al pomodoro Pesce al forno Verdura fresca di stagione Biela* Dolce Pane comune/integrale	Riso alla zucca Pollo alle verdure e limone Verdura fresca di stagione Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale	Pasta all'olio e.v.o. Hamburger manzo alla valdostana Verdura fresca di stagione Zucchini* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale	Minestrina vegetale con riso Polenta con spezzatino di tacchino Verdura fresca di stagione Piselli* Budino Pane comune/integrale
MARTEDÌ	Gnocchi di patate con verdure Frittata Verdura fresca di stagione Spinaci* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale	Minestra vegetale con pastina Involtini di prosciutto caldi Verdura fresca di stagione Zucchini* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale	Tortellini di carne al prosciutto Mozzarella Verdura fresca di stagione Spinaci* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale	Lasagna al forno Formaggio Verdura fresca di stagione Carote* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale	Pasta al pomodoro Brasato di manzo Verdura fresca di stagione Cavolfiore* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale
MERCEDÌ	Riso al pomodoro Scaloppina di tacchino Verdura fresca di stagione Tris di verdure* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale	Passato di verdure Pizza margherita Verdura fresca di stagione Carote* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale	Pasta pomodoro e ricotta Polpette di verdure al forno patate Piselli* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale	Pasta al pesto Omelette Verdura fresca di stagione Bieta* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale	Pasta alla parmigiana Stracchino Verdura fresca di stagione Tris di verdure* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale
GIOVEDÌ	Crema di zucca con pastina Petto di pollo al forno Patate al forno Verdura fresca di stagione Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale	Pasta alle verdure Fesa di maiale al latte Verdura fresca di stagione Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale	Minestrina vegetale con riso Spezzatino di tacchino/manzo Patate al forno Verdura fresca di stagione Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale	Passato di verdure con pastina Petto di pollo alle mandorle Patate al forno Verdura fresca di stagione Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale	Pasta al tonno bianca Polpette di verdure patate Tris campagnolo* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale
VENERDÌ	Pasta all'olio e.v.o. Platessa al pomodoro Verdura fresca di stagione Carote* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale	Riso alla parmigiana Uova sode Verdura fresca di stagione Cavolfiore* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale	brodo vegetale con pastina Polpette di merluzzo al forno Puré di patate Verdura fresca di stagione Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale	Riso al pomodoro Merluzzo al forno Verdura fresca di stagione Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale	Riso al pesto e stracchino Platessa con erbe aromatiche Verdura fresca di stagione Carote* Frutta fresca di stagione Pane comune/integrale

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.

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

⁴ : 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.

Lasagne al forno: solo la pasta è surgelata

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