

COMUNE DI SPINEA - MENU' INVERNALE - SCUOLE PRIMARIE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1^A Settimana dal 16/11 al 20/11	Pasta al ragù di manzo Formaggio (stracchino) Fagiolini* al tegame Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Crema di patate con pasta Arista di maiale Spinaci* al tegame Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pizza Margherita Prosciutto cotto spf* Bieta* all'olio Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta mamma rosa Bastoncini di merluzzo* Piselli al tegame* Verdura cruda Pane Dolce da forno	Riso al burro Cosce di pollo Purè di patate Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
2^A Settimana dal 23/11 al 27/11	Pasta alla pizzaiola Crocchette* di pollo Bieta* al forno Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Riso ai piselli* Arrostito di tacchino Carote brasate Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi* al pomodoro Formaggio (mozzarella) Spinaci* al burro Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Hamburger di nasello* Piselli al tegame* Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Crema di verdure con orzo Hamburger di manzo alla pizzaiola Patate bollite Verdura cruda Pane Dolce da forno
3^A Settimana dal 30/11 al 4/12	Pasta al tonno e pomodoro Bocconcini di pollo Piselli* al tegame Verdura cruda Pane Dolce da forno	Lasagne* al ragù Formaggio (Asiago) Bieta* al burro Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'olio Spezzatino di manzo Polenta Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Purè di verdure* con pasta Arista di maiale Patate al forno Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e olive Filetto di merluzzo* Fagiolini* al tegame Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
4^A Settimana dal 9/12 al 11/12	Festa		Pasta pomodoro + basilico Hamburger di tacchino Piselli* al tegame Verdura cruda Pane Dolce da forno	Pizza Margherita Prosciutto cotto spf** Carote baby* Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù Formaggio (Montasio) Bieta* al burro Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione

* = piatti realizzati con materie prime surgelate

** spf = senza polifosfati

I prodotti biologici utilizzati per il menù sono: cereali, pasta, farina, orzo, passata di pomodoro, pomodori pelati, legumi, ortaggi freschi, uova, yogurt, frutta, ricotta, latte, aceto, burro, succo di frutta, gnocchi di patate

LORETTA PELIZZA
Dietista
Via Cà d'Alfo, 19
35024 BOVOLENTA (PD)
Partita IVA 04131450282