

Menù primavera-estate 2018 - Comunità di Primiero



MENU' VEGETARIANO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Passato di verdura Pizza Margherita Pinzimonio Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta al ragù di lenticchie Caciotta Fagiolini all'olio* Pane - Gelato	Contorno crudo Legumi al curry con riso bollito* Contorno cotto* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta al pomodoro fresco e basilico Mozzarella Carote trifolate* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Crema di ceci e patate Uova sode Pomodori gratinati Pane - Frutta di stagione
2° Settimana	Contorno crudo Gnocchi di patate al burro e ricotta affumicata* Caciotta Zucchine trifolate* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Crema di carote con crostini* Cotoletta vegetariana al forno Patate al forno* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta al pesto Frittata Verdure grigliate* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Risotto zucchine e zafferano* Hamburger di soia Spinaci saltati* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta al pomodoro Polpettine di ceci al sesamo Fagiolini all'olio* Pane - Gelato
3° Settimana	Contorno crudo (pomodori) Insalata di riso vegetariana Mozzarella caprese Zucchine trifolate* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta all'olio Uova strapazzate Piselli stufati* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pastina in brodo vegetale Pizza Margherita* Carote all'olio* Pane - Gelato	Contorno crudo Tosela con polenta Tacole in tecia* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta al pomodoro e basilico Lenticchie al pomodoro Verdure grigliate* Pane - Frutta di stagione
4° Settimana	Contorno crudo Pasta al pesto Tortino uova e formaggio Fagioli all'olio* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Riso bollito olio e grana Polpettine di ceci Zucchine trifolate* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta con piselli Caciotta Pomodori gratinati Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Gnocchi di patate al pomodoro* Cotoletta vegetariana al forno Fagiolini all'olio* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Lasagne vegetariane Carote all'olio* Pane - Yogurt al naturale con miele
5° Settimana	Contorno crudo Pasta al pomodoro e olive Hamburger di soia Verdure grigliate* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta al ragù di lenticchie Omelette Fagiolini all'olio* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Risotto alla milanese Lenticchie al pomodoro Zucchine trifolate Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Crema di piselli* Pizza Margherita Pinzimonio Pane - Gelato	Contorno crudo Spatzle al burro e salvia* Asiago Tris di verdure al vapore* Pane - Frutta di stagione
6° Settimana	Contorno crudo Pasta all'ortolana Involtini vegetariani Pisellini e carotine all'olio* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Vellutata di zucchine con crostini* Caciotta Patate al vapore* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Gnocchi di patate al pomodoro* Fagioli in umido Fagiolini al vapore* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Insalata di riso vegetariana Ricotta fresca Spinaci saltati* Pane - Frutta di stagione	Contorno crudo Pasta al pesto Insalata di ceci e pomodorini Carote all'olio* Pane - Yogurt alla frutta

I piatti contrassegnati con * potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità - aprile: carote, finocchio, insalata, radicchio; maggio: carote, cetriolo, finocchio, insalata, pomodoro, radicchio; giugno: carote, cetriolo, finocchio, insalata, pomodoro, radicchio; luglio: carote, cetriolo, finocchio, insalata, pomodoro, radicchio; agosto: carote, cetriolo, finocchio, insalata, pomodoro, radicchio; settembre: carote, insalata, finocchio, pomodori, radicchio.

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità - aprile: kiwi, mela, pera, banana, ananas; maggio: kiwi, mela, pera, pesca, banana, ananas; giugno: albicocca, melone, pesca, susina, banana, ananas; luglio: albicocca, melone, pesca, susina, uva, banana, ananas; agosto: albicocca, melone, mela, pesca, susina, uva, banana, ananas; settembre: mele, pere, uva, banane, ananas.

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione.