

* MENÙ INVERNALE *



Vegetariano in vigore dal 14 novembre 2022

| settimana | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|--------------|---------------------------------|--|------------------------------------|---|--------------------------------------|
| dal 14.11.22 | Pasta al pesto | Pasta al ragù di lenticchie | Pasta ricotta e pomodoro | Riso al pomodoro e basilico | Passato di verdure con orzo |
| dal 12.12.22 | Grana padano Dop | Sformato di fagiolini | Sformato di carote | Legumi misti | Bocconcini di mozzarella |
| dal 23.01.23 | Insalata mista invernale | Spinaci * al forno | Insalata verde | Carote al forno | Patate al forno |
| dal 20.02.23 | Pane-frutta fresca | Pane -frutta fresca | Pane integrale- Banana | Pane bio- - budino alla vaniglia | Pane bio-frutta fresca |
| dal 21.11.22 | Tagliatelle al pomodoro | Pasta al burro e salvia | Crema di ceci con crostini | Pasta alla pizzaiola | Riso alla zucca |
| dal 19.12.22 | Sformato di verdure miste | Lenticchie al pomodoro | Primosale / Asiago Dop | Sformato di spinaci | Piselli* al forno |
| dal 30.01.23 | Piselli *al forno | Insalata di finocchi | Carote al forno | Fagiolini *al forno | Insalata mista |
| dal 27.02.23 | Pane-mousse di frutta | Pane integrale -frutta fresca | Pane-frutta fresca | Grissini bio -banana | Pane bio -frutta fresca |
| dal 28.11.22 | Riso al ragù vegetale | Insalata mista invernale | Pasta al pomodoro | Crema di verdure, legumi e pasta | Pasta al pesto |
| dal 09.01.23 | Legumi misti | Polpette vegetali | Sformato di verdure miste | Stracchino / Grana padano Dop | Lenticchie al pomodoro |
| dal 06.02.23 | Carote al forno | Pizza margherita | Fagiolini* al forno | Patate sabbiose | Insalata di finocchi e carote |
| dal 06.03.23 | Pane – frutta fresca | Pane -frutta fresca | Pane -frutta fresca | Pane integrale bio-Frutta fresca | Pane bio-Banana |
| dal 05.12.22 | Pasta pomodoro e olive | Vellutata di zucca con crostini | Riso al pomodoro e basilico | Ravioli di magro burro e salvia | Pasta al ragù vegetale |
| dal 16.01.23 | Bocconcini di mozzarella | Legumi al pomodoro | Stracchino | Piselli* al forno | Sformato di broccoli e patate |
| dal 13.02.23 | Spinaci *al parmigiano | Patate al forno | Tris di verdure | Carote all'olio | Carote rapè |
| dal 13.03.23 | Pane integrale-frutta fresca | Pane-Frutta fresca | Pane- Banana | Pane bio- frutta fresca | Pane bio -frutta fresca |

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Biologici :pasta secca, all'uovo, ripiena, base pizza,riso, orzo ,farina,pane gr,crostini,grissini ,pane (gio,ve),pelati , uovo past., legumi s, mousse di frutta, latte UHT, burro,olio Evo

Formaggi di filiera piemontese e italiana **DOP** Parmigiano reggiano,Grana Padano, Asiago **DOP** Pesto genovese fresco

Orto/frutta Bio insalata, finocchi,erbette,erbe aromatiche,carote,porro,zucca ,limoni,pere.olive **Banana** Equo solidale

Orto /frutta Pat cipolla astigiana ,patate Valle Belbo ,mele S.Marzano O.,rosse e golden di Cuneo,kiwi. IGP arance-e mandaranci.

(*) materia prima surgelata :vegetali biologici (fagiolini, piselli,spinaci) ,platessa e merluzzo