

# \*MENÙ PRIMAVERILE\*



In vigore dal 4 aprile 2022

settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 04.04.22	<b>Pasta al pomodoro e basilico</b>	<b>Passato di verdure con pasta</b>	<b>Finocchi al forno o pomodoro</b>	<b>Riso al ragù vegetale</b>	<b>Pasta al burro e salvia</b>
dal 02.05.22	Grana padano DOP	Hamburger di bovino.	Prosciutto cotto	Petto di pollo alla salvia	Platessa* dorata al forno
dal 30.05.22	<b>Carote al forno</b>	<b>Patate al forno</b>	<b>Pizza margherita</b>	<b>Insalata verde</b>	<b>Piselli* al forno</b>
dal 27.06.22	Pane-frutta fresca	Pane-frutta fresca	Pane – succo di frutta	Pane integrale bio- banana	Pane bio-frutta fresca
dal 11.04.22	<b>Riso alla milanese</b>	<b>Pasta al pomodoro</b>	<b>Pasta al pesto</b>	<b>Tagliatelle al ragù</b>	<b>Riso olio e parmigiano</b>
dal 09.05.22	Sformato di verdure miste	Petto di pollo dorato al forno	Merluzzo* alla pizzaiola	Bocconcini di mozzarella	Polpette di piselli*
dal 06.06.22	<b>Insalata verde</b>	<b>Zucchine saporite</b>	<b>Tris di verdure</b>	<b>Fagiolini* al forno</b>	<b>Carote julienne</b>
	Pane integrale -frutta fresca	Pane-frutta fresca	Pane- banana	Pane bio-frutta fresca	Pane bio-frutta fresca
dal 18.04.22	<b>Pasta al ragù di primavera</b>	<b>Ravioli di magro olio e salvia</b>	<b>Passato di verdure e orzo</b>	<b>Pasta al pesto</b>	<b>Carote julienne</b>
dal 16.05.22	Petto di pollo agli aromi	Platessa* gratinata al forno	Arrostito di bovino	Prosciutto cotto	Sformato di verdure miste
dal 13.06.22	<b>Insalata mista</b>	<b>Piselli* al forno</b>	<b>Patate sabbiose</b>	<b>Zucchine al forno</b>	<b>Pizza margherita</b>
	Pane – frutta fresca	Pane integrale -frutta fresca	Pane-frutta fresca	Pane bio-banana	Pane bio- frutta fresca
dal 25.04.22	<b>Pasta alla pizzaiola</b>	<b>Riso alla parmigiana</b>	<b>Pasta pomodoro e basilico</b>	<b>Pasta al burro e salvia</b>	<b>Crema di legumi e riso</b>
dal 23.05.22	Bocconcini di mozzarella	Arrostito di tacchino	Tortino di zucchine	Hamburger di carni bianche	Merluzzo* gratinato al forno
dal 20.06.22	<b>Tris di verdure</b>	<b>Insalata verde</b>	<b>Carote al forno</b>	<b>Insalata di pomodoro</b>	<b>Patate al forno</b>
	Pane-frutta fresca	Pane- banana	Pane integrale –frutta fresca	Pane bio-budino alla vaniglia	Pane bio-frutta fresca

## CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

**Biologici** :pasta secca, all'uovo, ripiena, base pizza,riso, orzo ,farina,pane grattugiato, pane (gio,ve),pelati , uovo past., legumi secchi, succo di frutta, latte UHT, burro,olio Evo

**Carni** Petto di pollo Bio, carne di bovino Coalvi, coscia pollo e tacchino ,maiale filiera Piemonte/Italia. Prosciutto cotto alta qualità.

**Pesce** Platessa,merluzzo,tonno MSC.

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

**Orto/frutta Bio** insalata,pomodoro, finocchi,erbe aromatiche,carote,limoni,pere,pesche,albicocche. **Banana** Equo Solidale

**Orto /frutta** Pat cipolla astigiana ,zucchine Borgo d'Ale,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