

* MENÙ INVERNALE *

Vegetariano in vigore dal 14 novembre 2022



settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 14.11.22	Pasta al pesto	Spinaci * al forno	Pasta ricotta e pomodoro	Riso al pomodoro e basilico	Passato di verdure con orzo
dal 12.12.22	Grana padano Dop	Sfornato di fagiolini	Sfornato di carote	Legumi misti	Bocconcini di mozzarella
dal 23.01.23	Tris di verdure	Pizza margherita	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 riso	Pasta alla pizzaiola	Riso alla zucca
dal 19.12.22	Sfornato di verdure miste	Lenticchie al pomodoro	Primosale	Sfornato di spinaci	Piselli* al forno
dal 30.01.23	Piselli *al forno	Finocchi al forno	Carote al forno	Fagiolini *al forno	Insalata mista
dal 27.02.23	Pane-mousse di frutta	Pane integrale -frutta fresca	Pane-frutta fresca	Pane bio -Banana	Pane bio -Frutta fresca
dal 28.11.22	Riso al ragù vegetale	Pasta olio e parmigiano	Pasta al pomodoro	Crema di verdure, legumi e pasta	Pasta al pesto
dal 09.01.23	Legumi misti	Polpette vegetali	Sfornato di verdure miste	Stracchino / Grana padano Dop	Lenticchie al pomodoro
dal 06.02.23	Carote al forno	Purè di patate	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 pasta	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	Sfornato 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 grattugiato, pane (gio,ve),pelati , uovo pastorizzato,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