

MENÙ PRIMAVERILE

Senza carni in vigore dal 17 aprile 2023



| settimana | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|--------------|----------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|
| dal 17.04.23 | Riso al pomodoro e basilico | Passato di verdure con pasta | Pasta olio e parmigiano | Tagliatelle olio e parmigiano | Ins. di finocchi o pomodori |
| dal 15.05.23 | Stracchino / ricotta | Tonno all'olio di oliva | Hamburger di pesce* al forno | Tortino di zucchine | Primosale |
| | Carote al forno | Patate al forno | Piselli* al forno | Insalata verde | Pizza margherita |
| | Pane-frutta fresca | Pane-frutta fresca | Pane – frutta fresca | Pane integrale bio - banana | Pane bio- frutta fresca |
| dal 24.04.23 | Pasta al pesto | Riso alla parmigiana | Pasta al pomodoro e basilico | Pasta al burro e salvia | Crema di legumi e crostini |
| dal 22.05.23 | Tortino di patate e formaggio | Platessa* gratinata al forno | Insalata di cannellini e tonno | Merluzzo* dorato al forno | Asiago Dop |
| | Zucchine al forno | Insalata mista | Fagiolini* al forno | Carote julienne | Patate al forno |
| | Pane -frutta fresca | Pane- mousse di frutta | Pane integrale - banana | Pane bio-frutta fresca | Pane bio-frutta fresca |
| dal 01.05.23 | Riso primavera | Trofie al pesto | Pasta alla pizzaiola | Zucchine al forno | Pasta al sugo di pesce* |
| dal 29.05.23 | Tonno all'olio di oliva | Bocconcini di mozzarella | Sformato di spinaci* e ricotta | Stracchino | Crocchetta vegetale |
| | Insalata verde | Pomodoro | Carote al forno / julienne | Focaccia bio | Piselli* al forno |
| | Pane – frutta fresca | Pane integrale -banana | Pane-frutta fresca | Grissini bio-frutta fresca | Pane bio- frutta fresca |
| dal 08.05.23 | Ravioli di magro burro e salvia | Pasta al pomodoro e basilico | Riso alla milanese | Pasta al pesto | Pasta al ragù di lenticchie |
| dal 05.06.23 | Primosale | Tortino di patate e formaggio | Grana padano /Asiago Dop | Bocconcini di merluzzo /platessa* | Sformato di spinaci* e ricotta |
| | Fagiolini* all'olio aromatico | Carote julienne | Zucchine al forno | Pomodoro | Insalata mista |
| | Pane integrale - frutta fresca | Pane- frutta fresca | Pane –frutta fresca | Pane bio- budino al cacao | Pane bio- banana |

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Biologici :pasta secca, all'uovo, ripiena, base pizza,riso, orzo ,farina,pane grattugiato, pane (gio,ve),grissini, pelati , uovo pastorizzato, legumi secchi, latte UHT, burro,olio Evo

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,olive. Mousse di frutta **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

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