

# \*MENÙ PRIMAVERILE\*

Senza carne in vigore dal 18 settembre 2023



settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 18.09.23	<b>Riso al pomodoro e basilico</b>	<b>Passato di verdure con pasta</b>	<b>Pasta olio e parmigiano</b>	<b>Tagliatelle al ragù di lenticchie</b>	<b>Ins. di finocchi o pomodori</b>
dal 16.10.23	Stracchino /formaggio cremoso <b>Carote al forno</b> Pane integrale -frutta fresca	Crocchetta vegetale <b>Patate al forno</b> Pane-frutta fresca	Platessa alla mugnaia <b>Piselli* al forno</b> Pane – frutta fresca	Tortino di zucchini <b>Insalata verde</b> Pane integrale bio - banana	Primosale <b>Pizza margherita</b> Pane bio- frutta fresca
dal 25.09.23	<b>Pasta al pesto</b>	<b>Riso alla parmigiana</b>	<b>Pasta al pomodoro e basilico</b>	<b>Pasta al burro e salvia</b>	<b>Crema di legumi e orzo</b>
dal 23.10.23	Tortino di patate e formaggio <b>Zucchine al forno</b> Pane integrale -frutta fresca	Platessa* gratinata al forno <b>Insalata mista</b> Pane-mousse di frutta	Insalata di cannellini e tonno <b>Fagiolini* al forno</b> Pane integrale - banana	Merluzzo* dorato al forno <b>Carote julienne</b> Pane bio-frutta fresca	Primosale <b>Patate al forno</b> Pane bio-frutta fresca
dal 02.10.23	<b>Riso primavera</b>	<b>Trofie al pesto</b>	<b>Pasta alla pizzaiola</b>	<b>Riso olio e parmigiano</b>	<b>Pasta al sugo di tonno</b>
dal 30.10.23	Platessa* gratinata al forno <b>Insalata verde</b> Pane – frutta fresca	Bocconcini di mozzarella <b>Pomodoro</b> Pane integrale -banana	Sformato di spinaci* e ricotta <b>Carote al forno / julienne</b> Pane-frutta fresca	Stracchino <b>Zucchine al forno</b> Pane bio-frutta fresca	Crocchetta vegetale <b>Piselli* al forno</b> Pane integrale bio- frutta fresca
dal 09.10.23	<b>Ravioli di magro burro e salvia</b>	<b>Pasta al pomodoro e basilico</b>	<b>Riso alla milanese</b>	<b>Pasta al pesto</b>	<b>Pasta al ragù di lenticchie</b>
dal 06.11.23	Primosale <b>Fagiolini* all'olio aromatico</b> Pane integrale -frutta fresca	Tortino di patate e formaggio <b>Carote al forno / julienne</b> Pane- frutta fresca	Grana padano /Asiago Dop <b>Zucchine al forno</b> Pane –frutta fresca	Platessa* gratinata al forno <b>Pomodoro</b> Pane bio- budino al cacao	Sformato di spinaci* e ricotta <b>Insalata mista</b> Pane integrale bio- banana

## CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

**Biologici** :pasta secca, all'uovo, ripiena, base pizza,riso, orzo ,farina,pane grattugiato, pane (gio,ve),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