

# \*MENÙ INVERNALE\*

In vigore dal 13 novembre 2023



settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 13.11.23	<b>Insalata mista invernale</b>	<b>Pasta all'amatriciana</b>	<b>Pasta olio e parmigiano</b>	<b>Passato di verdure con pasta</b>	<b>Riso al ragù vegetale</b>
dal 11.12.23	Primosale / ricotta	Tortino di patate e formaggio	Platessa* gratinata al forno	Hamburger di bovino	Arrosto di tacchino
dal 22.01.24	<b>Pizza margherita</b>	<b>Carote julienne</b>	<b>Fagiolini* all'olio aromatico</b>	<b>Patate al forno</b>	<b>Insalata di finocchi</b>
dal 19.02.24	Pane -frutta fresca	Pane -frutta fresca	Pane integrale- Banana	Pane bio- - Frutta fresca	Pane bio-frutta fresca
dal 20.11.23	<b>Pasta al pesto</b>	<b>Pasta al pomodoro</b>	<b>Crema di verdure, legumi e orzo</b>	<b>Riso alla milanese</b>	<b>Pasta al burro e salvia</b>
dal 18.12.23	Tortino di zucca / erbette*	Stracchino	Arrosto di bovino	Bocconcini di pollo dorati al forno	Merluzzo* gratinato al forno
dal 29.01.24	<b>Insalata mista</b>	<b>Spinaci* al forno</b>	<b>Patate al forno</b>	<b>Insalata verde</b>	<b>Carote al forno</b>
dal 26.02.24	Pane - frutta fresca	Pane integrale -banana	Pane-frutta fresca	Pane bio- frutta fresca	Pane bio -frutta fresca
dal 27.11.23	<b>Riso alla parmigiana</b>	<b>Insalata mista invernale</b>	<b>Crema di ceci con crostini</b>	<b>Tagliatelle al ragù</b>	<b>Pasta al pesto</b>
dal 08.01.24	Coscia di pollo al forno	Prosciutto cotto	Bra tenero DOP / Asiago DOP	Tortino di spinaci* e ricotta	Platessa * dorata al forno
dal 05.02.24	<b>Fagiolini * al forno</b>	<b>Pizza margherita</b>	<b>Tris di verdure</b>	<b>Carote julienne</b>	<b>Insalata verde / Piselli*</b>
dal 04.03.24	Pane – frutta fresca	Grissini bio- Budino al cacao	Pane -frutta fresca	Pane integrale bio-Frutta fresca	Pane bio-Banana
dal 04.12.23	<b>Pasta al ragù di lenticchie</b>	<b>Vellutata di zucca con riso</b>	<b>Pasta al tonno / alle olive</b>	<b>Ravioli di magro burro e salvia</b>	<b>Riso olio e parmigiano</b>
dal 15.01.24	Tortino di verdure miste	Petto di pollo dorato al forno	Prosciutto cotto	Bocconcini di merluzzo*/platessa*	Polpette di bovino / carni bianche
dal 12.02.24	<b>Insalata di finocchi e carote</b>	<b>Patate al forno</b>	<b>Carote e piselli*</b>	<b>Insalata mista</b>	<b>Erbette* al forno</b>
dal 11.03.24	Pane integrale-frutta fresca	Pane-Frutta fresca	Pane- Mousse di frutta	Pane bio- banana	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

**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,Grana padano,Bra tenero, 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,erbette) ,platessa e merluzzo