

# \* MENÙ INVERNALE \*

Vegetariano in vigore dal 13 novembre 2023



settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 13.11.23 dal 11.12.23 dal 22.01.24 dal 19.02.24	<b>Insalata mista invernale</b> Primosale / ricotta <b>Pizza margherita</b> Pane -frutta fresca	<b>Pasta al pomodoro</b> Tortino di patate e formaggio <b>Carote julienne</b> Pane -frutta fresca	<b>Pasta olio e parmigiano</b> Lenticchie al pomodoro <b>Fagiolini* all'olio aromatico</b> Pane integrale- Banana	<b>Passato di verdure con pasta</b> Formaggio cremoso <b>Patate al forno</b> Pane bio- - Frutta fresca	<b>Riso al ragù vegetale</b> Tortino di spinaci* e ricotta <b>Insalata di finocchi</b> Pane bio-frutta fresca
dal 20.11.23 dal 18.12.23 dal 29.01.24 dal 26.02.24	<b>Pasta al pesto</b> Tortino di zucca / erbette* <b>Insalata mista</b> Pane- frutta fresca	<b>Pasta al pomodoro</b> Stracchino <b>Spinaci* al forno</b> Pane integrale -banana	<b>Crema di verdure, legumi e orzo</b> Polpette vegetali <b>Patate al forno</b> Pane-frutta fresca	<b>Riso alla milanese</b> Bocconcini di mozzarella <b>Insalata verde</b> Pane bio- frutta fresca	<b>Pasta al burro e salvia</b> Legumi misti <b>Carote al forno</b> Pane bio -frutta fresca
dal 27.11.23 dal 08.01.24 dal 05.02.24 dal 04.03.24	<b>Riso alla parmigiana</b> Tortino di patate e formaggio <b>Fagiolini * al forno</b> Pane – frutta fresca	<b>Insalata mista invernale</b> Ricotta <b>Pizza margherita</b> Grissini bio- Budino al cacao	<b>Crema di ceci con crostini</b> Bra tenero DOP / Asiago DOP <b>Tris di verdure</b> Pane -frutta fresca	<b>Tagliatelle al pomodoro</b> Tortino di spinaci* e ricotta <b>Carote julienne</b> Pane integrale bio-Frutta fresca	<b>Pasta al pesto</b> Lenticchie al pomodoro <b>Insalata verde / Piselli*</b> Pane bio-Banana
dal 04.12.23 dal 15.01.24 dal 12.02.24 dal 11.03.24	<b>Pasta al ragù di lenticchie</b> Tortino di verdure miste <b>Insalata di finocchi e carote</b> Pane integrale-frutta fresca	<b>Vellutata di zucca con riso</b> Asiago DOP <b>Patate al forno</b> Pane-Frutta fresca	<b>Pasta al pomodoro / alle olive</b> Polpette vegetali <b>Carote e piselli*</b> Pane- Mousse di frutta	<b>Ravioli di magro burro e salvia</b> Legumi misti <b>Insalata mista</b> Pane bio- banana	<b>Riso olio e parmigiano</b> Tortino al parmigiano <b>Erbette* al forno</b> 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

**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