

* MENÙ INVERNALE *



Senza glutine in vigore dal 13 novembre 2023

settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
dal 13.11.23	Insalata mista invernale	Pasta all'amatriciana	Pasta olio e parmigiano	Passato di verdure con pasta	Riso al ragù vegetale
dall'11.12.23	Primosale / ricotta	Tortino di patate e formaggio	Platessa* gratinata al forno	Hamburger di bovino	Arrosto di tacchino
dal 22.01.24	Pizza margherita	Carote julienne	Fagiolini* all'olio aromatico	Patate al forno	Insalata di finocchi
dal 19.02.24	Pane -frutta fresca	Pane -frutta fresca	Pane- Banana	Pane - Frutta fresca	Pane-frutta fresca
dal 20.11.23	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro	Crema di verdure,legumi e riso	Riso alla milanese	Pasta olio e salvia
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	Insalata mista	Spinaci* al forno	Patate al forno	Insalata verde	Carote al forno
dal 26.02.24	Pane - frutta fresca	Pane i -banana	Pane-frutta fresca	Pane- frutta fresca	Pane -frutta fresca
dal 27.11.23	Riso alla parmigiana	Insalata mista invernale	Crema di ceci con pasta	Tagliatelle al ragù	Pasta al pesto
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	Fagiolini * al forno	Pizza margherita	Tris di verdure	Carote julienne	Insalata verde / Piselli*
dal 04.03.24	Pane – frutta fresca	Pane- Budino al cacao	Pane -frutta fresca	Pane -Frutta fresca	Pane-Banana
dal 04.12.23	Pasta al ragù di lenticchie	Vellutata di zucca con riso	Pasta al tonno / alle olive	Ravioli di magro olio e salvia	Riso olio e parmigiano
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	Insalata di finocchi e carote	Patate al forno	Carote e piselli*	Insalata mista	Erbette* al forno
dal 11.03.24	Pane -frutta fresca	Pane-Frutta fresca	Pane- Mousse di frutta	Pane -banana	Pane -frutta fresca

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Biologici : riso, pelati , uovo pastorizzato., legumi secchi, latte UHT, olio Evo

Prodotti senza glutine : pasta secca -ravioli-tagliatelle-pane grattugiato-base pizza-pane-farina-budino

Carni Petto di pollo Bio, carne di bovino Coalvi, coscia pollo e tacchino filiera Piemonte/Italia. Prosciutto cotto alta qualità

Pesce Platessa,merluzzo,tonno MSC.

Formaggi di filiera piemontese e italiana **DOP** Parmigiano reggiano, Asiago, Grana padano,Bra tenero. **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,erbette) ,platessa e merluzzo