

MENÙ PRIMAVERILE



Senza glutine in vigore dall' 8 aprile 2024

settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 08.04.24	Riso alla milanese	Pasta pomodoro e ricotta	Passato di verdure e riso	Tagliatelle al ragù	Finocchi al forno o pomodori
dal 06.05.24	Formaggio**	Rustichella di pollo al forno	Platessa*/polpette di pesce*	Tortino di zucchine	Prosciutto cotto
dal 03.06.24	Erbette* al forno Pane-frutta fresca	Insalata verde Pane-frutta fresca	Patate all'olio Pane – frutta fresca	Carote al forno o julienne Pane - banana	Pizza margherita Pane - frutta fresca
dal 15.04.24	Pasta al ragù di lenticchie	Riso alla parmigiana	Pasta al pesto	Vellutata di zucchine e riso	Pasta olio e salvia
dal 13.05.24	Tortino di spinaci* e ricotta	Bocconcini di mozzarella	Polpette di bovino al sugo	Bocconcini di pollo dorati al forno	Platessa*/polpette di pesce*
dal 10.06.24	Carote al forno Pane -frutta fresca	Insalata mista o pomodoro Pane- frutta fresca	Fagiolini* al forno Pane– banana	Patate al forno Pane -frutta fresca	Carote julienne Pane -frutta fresca
dal 22.04.24	Riso primavera	Pasta olio e parmigiano	Carote julienne	Pasta al pesto	Pasta pomodoro e basilico
dal 20.05.24	Rustichella di pollo al forno	Prosciutto cotto	Formaggio cremoso	Hamburger di carni bianche	Platessa* dorata al forno
dal 17.06.24	Ratatouille di verdure Pane – frutta fresca	Zucchine al forno Pane – budino al cacao	Pizza margherita Pane-frutta fresca	Insalata mista Pane bio- frutta fresca	Piselli* al forno Pane bio- banana
dal 29.04.24	Tagliatelle al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Crema di verdure, legumi e riso	Pasta olio e salvia	Pasta al pesto
dal 27.05.24	Formaggio**	Bocconcini di merluzzo* al forno	Petto di pollo dorato al forno	Arrosto di bovino	Bocconcini di tacchino al pomodoro
dal 24.06.24	Insalata verde o pomodoro Pane – frutta fresca	Carote al forno Pane - banana	Tris di verdure Pane –frutta fresca	Zucchine al forno Pane frutta fresca	Purea di patate Pane mousse di frutta

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

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

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

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

Pesce Platessa,merluzzo MSC.

() Formaggi** di filiera piemontese e italiana Robiola-Latteria-Mozzarella-F.cremoso **DOP** Parmigiano reggiano, Bra tenero. **DOP** Pesto genovese fresco

Orto/frutta Bio insalata,pomodoro, finocchi,erbe aromatiche,carote,limoni,pere,pesche,albicocche,olive patate..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