

# \*MENÙ PRIMAVERILE\*



Senza glutine in vigore dal 16 settembre 2024

settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 16.09.24	<b>Riso alla milanese</b>	<b>Pasta pomodoro e ricotta</b>	<b>Passato di verdure e riso</b>	<b>Tagliatelle al ragù</b>	<b>Finocchi al forno o pomodori</b>
dal 14.10.24	Formaggio** <b>Erbette* al forno</b> Pane-frutta fresca	Rustichella di pollo al forno <b>Insalata verde</b> Pane-frutta fresca	Platessa*/polpette di pesce* <b>Patate all'olio</b> Pane – frutta fresca	Tortino di zucchine <b>Carote al forno o julienne</b> Pane - banana	Prosciutto cotto <b>Pizza margherita</b> Pane - frutta fresca
dal 23.09.24	<b>Pasta al ragù di lenticchie</b>	<b>Riso alla parmigiana</b>	<b>Pasta al pesto</b>	<b>Vellutata di zucchine e riso</b>	<b>Pasta olio e salvia</b>
dal 21.10.24	Tortino di spinaci* e ricotta <b>Carote al forno</b> Pane -frutta fresca	Bocconcini di mozzarella <b>Insalata mista o pomodoro</b> Pane- frutta fresca	Polpette di bovino al sugo <b>Fagiolini* al forno</b> Pane– banana	Bocconcini di pollo dorati al forno <b>Patate al forno</b> Pane -frutta fresca	Platessa*/polpette di pesce* <b>Carote julienne</b> Pane -frutta fresca
dal 30.09.24	<b>Riso primavera</b>	<b>Pasta olio e parmigiano</b>	<b>Carote julienne</b>	<b>Pasta al pesto</b>	<b>Pasta pomodoro e basilico</b>
dal 28.10.24	Rustichella di pollo al forno <b>Ratatouille di verdure</b> Pane – frutta fresca	Prosciutto cotto <b>Zucchine al forno</b> Pane – budino al cacao	Formaggio cremoso <b>Pizza margherita</b> Pane-frutta fresca	Hamburger di carni bianche <b>Insalata mista</b> Pane bio- frutta fresca	Platessa* dorata al forno <b>Piselli* al forno</b> Pane bio- banana
dal 07.10.24	<b>Tagliatelle al pomodoro</b>	<b>Pasta alla pizzaiola</b>	<b>Crema di verdure, legumi e riso</b>	<b>Pasta olio e salvia</b>	<b>Pasta al pesto</b>
dal 04.11.24	Formaggio** <b>Insalata verde o pomodoro</b> Pane – frutta fresca	Bocconcini di merluzzo* al forno <b>Carote al forno</b> Pane - banana	Petto di pollo dorato al forno <b>Tris di verdure</b> Pane –frutta fresca	Arrosto di bovino <b>Zucchine al forno</b> Pane frutta fresca	Bocconcini di tacchino al pomodoro <b>Purea di patate</b> 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