



Senza carni

* MENÙ INVERNALE *

settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
11-15.11.24	Carote al forno	Passato di zucca e ceci con riso	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	Riso alla parmigiana
09-13.12.24	Formaggio	Platessa / bastoncini* dorati al forno	Bocconcini di merluzzo* al forno	Tortino di patate e formaggio	Tortino spinaci* e ricotta
20-24.01.25	Pizza margherita	Patate e fagiolini* all'olio	Piselli* in umido	Insalata mista invernale	Tris di verdure
17-21.02.25	Pane – Frutta fresca	Pane -frutta fresca	Pane integrale– banana	Pane bio - - Budino al cacao	Pane bio–frutta fresca
17-21-03.25					
18-22.11.24	Pasta alla pizzaiola	Gnocchetti sardi /tagliatelle al pom	Riso alla crema di zucca e porro	Passato di verdure,legumi e pasta	Pasta al burro e salvia
16-20.12.24	Formaggio	Bocconcini di merluzzo* al forno	Tortino di spinaci*/ verdure miste	Formaggio	Platessa */ bastoncini* al forno
27-31.01.25	Carote julienne	Finocchi al parmigiano	Carote al forno	Patate al forno / sabbiose	Fagiolini* all'olio aromatico
24-28.02.25	Pane - frutta fresca	Pane integrale - frutta fresca	Pane-frutta fresca	Pane bio– frutta fresca	Pane bio -banana
24-28.03.25					
25-29.11.24	Minestra di riso e legumi	Carote julienne	Pasta olio e parmigiano	Tagliatelle al ragù vegetale	Passato di verdure e riso/orzo
07-10.01.25	Tortino spinaci* e ricotta	Formaggio	Tortino di pesce*	Bocconcini di merluzzo* al forno	Lenticchie al pomodoro
03-07.02.25	Cavolfiore e broccoli all'olio	Pizza margherita	Purea di patate	Carote al forno	Tris di verdure
03-07.03.25	Pane – frutta fresca	Pane- frutta fresca	Pane -frutta fresca	Pane integrale bio-banana	Pane bio–frutta fresca
31.3 -4.4.25					
02-06.12.24	Pasta al pesto/olio e parmigiano	Riso alla milanese/al pomodoro	Crema di cannellini e pasta	Ravioli di magro burro e salvia	Pasta ricotta e pomodoro
13-17.01.25	Bocconcini di merluzzo* al forno	Platessa / bastoncini* dorati al forno	Formaggio	Formaggio	Tortino di erbe*/ broccoli
10-14.02.25	Finocchi al forno / gratinati	Carote julienne	Patate al forno	Spinaci* al parmigiano	Carote e piselli*
10-14.03.25	Pane integrale-frutta fresca	Pane-frutta fresca	Pane– Mousse di frutta	Pane bio-frutta fresca	Pane bio -banana
07-11.04.25					

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Biologici :pasta secca, all'uovo, ripiena, base pizza,riso, orzo ,farina,pane grattugiato, pane (gio,ve),pelati , uovo past. legumi secchi.,mousse di frutta, latte UHT, burro,olio Evo

Pesce Platessa,merluzzo MSC.

Formaggi di filiera piemontese e italiana (mozzarella-robiola-stracchino-cremoso-primosale)

DOP Parmigiano reggiano, Grana padano

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