



* MENÙ INVERNALE *

Senza carni

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	Tonno all'olio d'oliva	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	Grissini bio- 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	Gnocchi / tagliatelle al pomodoro	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	Tonno all'olio / bastoncini* m..
27-31.01.25	Carote e cavolo 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	Riso e piselli*	Insalata mista invernale	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* / tonno	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	Grissini bio- 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 crostini	Ravioli di magro burro e salvia	Pasta ricotta e pom./ al tonno
13-17.01.25	Bocconcini di merluzzo* al forno	Tonno all'olio d'oliva	Formaggio	Formaggio	Tortino di erbettes*/ broccoli
10-14 .02.25	Finocchi crudi / 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,gnocchi, 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

Pesce Platessa,merluzzo,tonno MSC.

Formaggi di filiera piemontese e italiana (mozzarella-robola-stracchino-cremoso-primosale) **DOP** Parmigiano reggiano,Grana padano,Bra tenero, 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,erbette) ,platessa e merluzzo