

\* **MENÙ INVERNALE** \*

Senza carni



settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
11-15.11.24	<b>Carote al forno</b>	<b>Passato di zucca e ceci con riso</b>	<b>Pasta al pomodoro</b>	<b>Pasta al pesto</b>	<b>Riso alla parmigiana</b>
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	<b>Pizza margherita</b>	<b>Patate e fagiolini* all'olio</b>	<b>Piselli* in umido</b>	<b>Insalata mista invernale</b>	<b>Tris di verdure</b>
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	<b>Pasta alla pizzaiola</b>	<b>Gnocchi / tagliatelle al pomodoro</b>	<b>Riso alla crema di zucca e porro</b>	<b>Passato di verdure, legumi e pasta</b>	<b>Pasta al burro e salvia</b>
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	<b>Carote e cavolo julienne</b>	<b>Finocchi al parmigiano</b>	<b>Carote al forno</b>	<b>Patate sabbiose</b>	<b>Fagiolini* all'olio aromatico</b>
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	<b>Riso e piselli*</b>	<b>Insalata mista invernale</b>	<b>Pasta olio e parmigiano</b>	<b>Tagliatelle al ragù vegetale</b>	<b>Passato di verdure e riso/ orzo</b>
07-10.01.25	Tortino spinaci* e ricotta	Formaggio	Tortino di pesce	Bocconcini di merluzzo*/ tonno	Lenticchie al pomodoro
03-07.02.25	<b>Cavolfiore e broccoli all'olio</b>	<b>Pizza margherita</b>	<b>Purea di patate</b>	<b>Carote al forno</b>	<b>Tris di verdure</b>
03-07.03.25	Pane - Budino al cacao	Grissini bio- frutta fresca	Pane -frutta fresca	Pane integrale bio- banana	Pane bio-frutta fresca
31.3 -4.4.25					
02-06.12.24	<b>Pasta al pesto / alla pizzaiola</b>	<b>Riso alla milanese/al pomodoro</b>	<b>Crema di cannellini e crostini</b>	<b>Ravioli di magro burro e salvia</b>	<b>Pasta ricotta e pom. /al tonno</b>
13-17.01.25	Bocconcini di merluzzo* al forno	Tonno all'olio d'oliva	Formaggio	Formaggio	Tortino di erbe*/ broccoli
10-14.02.25	<b>Finocchi crudi / gratinati</b>	<b>Carote julienne</b>	<b>Patate al forno</b>	<b>Spinaci* al parmigiano</b>	<b>Carote e piselli*</b>
10-14.03.25	Pane integrale-frutta fresca	Pane-frutta fresca	Pane- Frutta fresca	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 pastorizzato, legumi secchi, latte UHT, burro,olio Evo

**Pesce** Platessa,merluzzo,tonno MSC.

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