

* **MENÙ INVERNALE** *

Senza glutine



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	Prosciutto cotto	Platessa*/ bastoncini* dorati al forno	Bocconcini di carni bianche	Tortino di patate e formaggio	Polpette di bovino al pomodoro
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 – banana	Pane - Budino al cacao	Pane–frutta fresca
17-21-03.25					
18-22.11.24	Pasta al ragù	Gnocchetti sardi /tagliatelle al pom	Riso alla crema di zucca e porro	Passato di verdure,legumi e pasta	Pasta olio e salvia
16-20.12.24	Formaggio	Arrosto di bovino	Tortino di spinaci*/ verdure miste	Bocconcini di pollo dorati al mais	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 - frutta fresca	Pane-frutta fresca	Pane– frutta fresca	Pane -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
07-10.01.25	Rustichella di pollo al forno	Formaggio	Tortino di pesce*	Prosciutto cotto	Arrosto di tacchino
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 - banana	Pane–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 riso/pasta	Ravioli di magro olio e salvia	Pasta ricotta e pomodoro
13-17.01.25	Bocconcini di merluzzo* al forno	Petto di pollo agli aromi / agli agrumi	Formaggio	Hamburger di bovino	Tortino di erbetto*/ 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 -frutta fresca	Pane-frutta fresca	Pane– Mousse di frutta	Pane -frutta fresca	Pane -banana
07-11.04.25					

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Biologici riso, pelati , uovo pastorizzato., legumi secchi, latte UHT, mousse di frutta,olio Evo **Prodotti senza glutine** : pasta secca - tagliatelle-pane grattugiato-base pizza-pane-farina-budino

Carni Petto di pollo Bio, carne di bovino Coalvi, coscia pollo e tacchino ,maiale filiera Piemonte/Italia. Prosciutto cotto alta qualità.

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