



# \* MENÙ INVERNALE \*

Senza glutine

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	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	<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	Pane- Frutta fresca	Pane -frutta fresca	Pane– banana	Pane - Budino al cacao	Pane–frutta fresca
17-21-03.25					
18-22.11.24	<b>Pasta al ragù</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 olio e salvia</b>
16-20.12.24	Formaggio	Arrosto di bovino	Tortino di spinaci*/ verdure miste	Bocconcini di pollo dorati al mais	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 al forno /sabbiose</b>	<b>Fagiolini* all'olio aromatico</b>
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	<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</b>
07-10.01.25	Coscia di pollo al forno	Formaggio	Tortino di pesce*	Prosciutto cotto	Arrosto di tacchino
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 – frutta fresca	Pane- frutta fresca	Pane -frutta fresca	Pane -banana	Pane–frutta fresca
31.3 -4.4.25					
02-06.12.24	<b>Pasta al pesto/olio e parmigiano</b>	<b>Riso alla milanese/al pomodoro</b>	<b>Crema di cannellini e riso/pasta</b>	<b>Ravioli di magro olio e salvia</b>	<b>Pasta ricotta e pom./ al tonno</b>
13-17.01.25	Bocconcini di merluzzo* al forno	Petto di pollo agli aromi / agli agrumi	Formaggio	Hamburger di bovino	Tortino di erbettes*/ 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 -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 -gnocchi- 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,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