

* **MENÙ INVERNALE** *

Vegetariano



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	Formaggio	Piselli* in umido	Tortino di patate e formaggio	Tortino spinaci* e ricotta.
20-24.01.25	Pizza margherita	Patate e fagiolini* all'olio	Finocchi al forno	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	Legumi misti	Tortino di spinaci*/ verdure miste	Formaggio	Lenticchie al pomodoro
27-31.01.25	Carote e cavolo julienne	Finocchi al parmigiano	Carote al forno	Patate 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	Piselli* in umido	Formaggio	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 – 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	Pasta al pesto / alla pizzaiola	Riso alla milanese/al pomodoro	Crema di cannellini e crostini	Ravioli di magro burro e salvia	Pasta ricotta e pomodoro
13-17.01.25	Legumi misti	Sfornato al formaggio	Formaggio	Formaggio	Tortino di erbetto/ 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– 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

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