

MENÙ PRIMAVERILE



settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 14.04.25	Riso alla milanese	Pasta ricotta e pomodoro	Passato di verdure e orzo	Tagliatelle / gnocchetti al ragù	Ins. di finocchi o pomodori
dal 12.05.25	Formaggio**	Rustichella di pollo al forno	Insalata di merluzzo* con	Tortino di zucchine	Prosciutto cotto
dal 09.06.25	Piselli* al forno	Zucchine al forno	patate e olive	Carote al forno	Pizza margherita
	Pane-frutta fresca	Pane-frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane integrale bio - banana	Pane bio- frutta fresca
dal 21.04.25	Pasta al ragù di lenticchie	Riso alla parmigiana.	Pasta pomodoro e pesto	Vellutata di zucchine e riso	Pasta olio e parmigiano
dal 19.05.25	Tortino di spinaci* e ricotta	Bocconcini di mozzarella	Polpette di bovino al forno	Bocconcini di pollo alla salvia	Platessa* dorata al forno
dal 16.06.25	Zucchine al forno	Insalata mista o pomodoro	Ratatouille di verdure	Patate al forno	Carote julienne
	Pane -frutta fresca	Pane- frutta fresca	Pane integrale – banana	Pane bio-frutta fresca	Pane bio-frutta fresca
dal 28.04.25	Riso primavera	Zucchine al forno	Pasta olio e parmigiano	Ravioli di magro al burro e salvia	Pasta pomodoro e olive/ ricotta
dal 26.05.25	Rustichella di pollo al forno	Prosciutto cotto	Merluzzo* gratinato al forno	Arrosto di bovino	Misto di legumi e tonno
dal 23.06.25	Insalata mista	Pizza margherita	Purè di carote e patate	Fagiolini* all'olio aromatico	Pomodoro
	Pane integrale– frutta fresca	Pane – budino al cacao	Pane-frutta fresca	Pane bio-frutta fresca	Pane bio- banana
dal 05.05.25	Tagliatelle al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Crema di verdure, legumi e riso	Pasta tricolore all'olio	Pasta al pesto
dal 02.06.25	Tortino patate e formaggio	Bastoncini di merluzzo* al forno	Petto di pollo dorato al forno	Grana padano Dop	Hamburger di bovino al forno
dal 30.06.25	Carote al forno	Ratatouille di verdure	Patate al forno	Zucchine alla menta	Spinaci* al forno
	Pane – frutta fresca	Pane integrale- banana	Pane –frutta fresca	Pane bio- mousse di frutta	Pane bio- frutta fresca

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Biologici :pasta secca, all'uovo, base pizza,riso, orzo ,farina,pane grattugiato, pane (gio,ve), grissini, pelati , uovo pastorizzato., legumi secchi, latte UHT, burro,olio Evo

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

Pesce Platessa,merluzzo -tonno MSC.

() Formaggi** di filiera piemontese e italiana Robiola -Latteria -Mozzarella - **DOP** Parmigiano reggiano, Grana Padano. **DOP** Pesto genovese fresco

Orto/frutta Bio insalata,pomodoro, finocchi,erbe aromatiche,carote,limoni,pere,pesche,albicocche,olive,patate .Mousse di frutta **Banana** Equo Solidale

Orto /frutta Pat cipolla astigiana ,zucchine Borgo d'Ale,patate Valle Belbo ,mele S.Marzano O.,rosse e golden di Cuneo,kiwi. IGP arance

(*) materia prima surgelata :vegetali biologici (fagiolini, piselli,spinaci-erbette) ,platessa e merluzzo

MENÙ PRIMAVERILE



settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 14.04.25	Riso alla milanese	Pasta ricotta e pomodoro	Passato di verdure e orzo	Tagliatelle / gnocchi al ragù	Ins. di finocchi o pomodori
dal 12.05.25	Formaggio**	Coscia di pollo al forno	Insalata di merluzzo* con patate e olive	Tortino di zucchine	Prosciutto cotto
	Piselli* al forno	Insalata verde		Carote al forno	Pizza margherita
	Pane-frutta fresca	Pane-frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane integrale bio - banana	Grissini bio- frutta fresca
dal 21.04.25	Pasta al ragù di lenticchie	Riso alla parmigiana./ insalata riso	Pasta pomodoro e pesto	Vellutata di zucchine e crostini	Pasta olio e parmigiano
dal 19.05.25	Tortino di spinaci* e ricotta	Bocconcini di mozzarella	Polpette di bovino al forno	Bocconcini di pollo alla salvia	Platessa* dorata al forno
	Zucchine al forno	Insalata mista o pomodoro	Ratatouille di verdure	Patate al forno	Carote julienne
	Pane -frutta fresca	Pane- frutta fresca	Pane integrale – banana	Pane bio-frutta fresca	Pane bio-frutta fresca
dal 28.04.25	Riso primavera	Zucchine al forno	Pasta olio e parmigiano	Ravioli di magro al burro e salvia	Pasta pomodoro e olive/ ricotta
dal 26.05.25	Coscia di pollo al forno	Prosciutto cotto	Merluzzo* gratinato al forno	Arrosto di bovino	Misto di legumi e tonno
	Insalata mista	Pizza margherita	Purè di carote e patate	Fagiolini* all'olio aromatico	Pomodoro
	Pane integrale– frutta fresca	Grissini – budino al cacao	Pane-frutta fresca	Pane bio-frutta fresca	Pane bio- banana
dal 05.05.25	Tagliatelle al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Crema di verdure, legumi e riso	Pasta tricolore all'olio	Pasta al pesto
dal 02.06.25	Tortino patate e formaggio	Bastoncini di merluzzo* al forno	Petto di pollo dorato al forno	Grana padano Dop	Hamburger di bovino al forno
	Carote al forno	Ratatouille di verdure	Patate al forno	Zucchine alla menta	Spinaci* al forno
	Pane – frutta fresca	Pane integrale- banana	Pane –frutta fresca	Pane bio- mousse di frutta	Pane bio- frutta fresca

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Biologici :pasta secca, all'uovo, base pizza,riso, orzo ,farina,pane grattugiato, pane (gio,ve), grissini, pelati , uovo pastorizzato., legumi secchi, latte UHT, burro,olio Evo

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

Pesce Platessa,merluzzo -tonno MSC.

() Formaggi** di filiera piemontese e italiana Robiola -Latteria -Mozzarella - **DOP** Parmigiano reggiano, Asiago, Grana padano. **DOP** Pesto genovese fresco

Orto/frutta Bio insalata,pomodoro, finocchi,erbe aromatiche,carote,limoni,pere,pesche,albicocche,olive,patate .Mousse di frutta **Banana** Equo Solidale

Orto /frutta Pat cipolla astigiana ,zucchine Borgo d'Ale,patate Valle Belbo ,mele S.Marzano O.,rosse e golden di Cuneo,kiwi. IGP arance

(*) materia prima surgelata :vegetali biologici (fagiolini, piselli,spinaci-erbette) ,platessa e merluzzo



MENÙ PRIMAVERILE

settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 14.04.25	Riso alla milanese	Pasta ricotta e pomodoro	Passato di verdure e orzo	Tagliatelle / gnocchi al ragù	Ins. di finocchi o pomodori
dal 12.05.25	Formaggio**	Coscia di pollo al forno	Insalata di merluzzo* con patate e olive	Tortino di zucchine	Prosciutto cotto
	Piselli* al forno	Insalata verde		Carote al forno	Pizza margherita
	Pane-frutta fresca	Pane-frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane integrale bio - banana	Grissini bio- frutta fresca
dal 21.04.25	Pasta al ragù di lenticchie	Riso alla parmigiana./ insalata riso	Pasta pomodoro e pesto	Vellutata di zucchine e crostini	Pasta al tonno
dal 19.05.25	Tortino di spinaci* e ricotta	Bresaola olio e limone	Polpette di bovino al forno	Bocconcini di pollo alla salvia	Platessa* dorata al forno
	Zucchine al forno	Insalata mista o pomodoro	Ratatouille di verdure	Patate al forno	Carote julienne
	Pane -budino al cacao	Pane- frutta fresca	Pane integrale – banana	Pane bio-frutta fresca	Pane bio-frutta fresca
dal 28.04.25	Riso primavera	Zucchine al forno	Pasta olio e parmigiano	Ravioli di magro al burro e salvia	Pasta pomodoro e olive/ ricotta
dal 26.05.25	Coscia di pollo al forno	Prosciutto cotto	Merluzzo* gratinato al forno	Arrosto di bovino	Misto di legumi e tonno
	Insalata mista	Pizza margherita	Purè di carote e patate	Fagiolini* all'olio aromatico	Pomodoro
	Pane integrale– frutta fresca	Grissini – budino al cacao	Pane-frutta fresca	Pane bio-frutta fresca	Pane bio- banana
dal 05.05.25	Tagliatelle al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Crema di verdure, legumi e riso	Pasta tricolore all'olio	Pasta al pesto
dal 02.06.25	Tortino patate e formaggio	Bastoncini di merluzzo* al forno	Petto di pollo dorato al forno	Milanese di bovino	Hamburger di bovino al forno
	Carote al forno	Ratatouille di verdure	Patate al forno	Zucchine alla menta	Spinaci* al forno
	Pane – frutta fresca	Pane integrale- banana	Pane –frutta fresca	Pane bio- Frutta fresca	Pane bio- frutta fresca

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Biologici :pasta secca, all'uovo, base pizza,riso, orzo ,farina,pane grattugiato, pane (gio,ve), grissini, pelati , uovo pastorizzato., legumi secchi, latte UHT, burro,olio Evo

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

Pesce Platessa,merluzzo -tonno MSC.

() Formaggi** di filiera piemontese e italiana Robiola -Latteria -Mozzarella - **DOP** Parmigiano reggiano, Asiago, Grana padano. **DOP** Pesto genovese fresco

Orto/frutta Bio insalata,pomodoro, finocchi,erbe aromatiche,carote,limoni,pere,pesche,albicocche,olive,patate .Mousse di frutta **Banana** Equo Solidale

Orto /frutta Pat cipolla astigiana ,zucchine Borgo d'Ale,patate Valle Belbo ,mele S.Marzano O.,rosse e golden di Cuneo,kiwi. IGP arance

(*) materia prima surgelata :vegetali biologici (fagiolini, piselli,spinaci-erbette) ,platessa e merluzzo