

MENÙ PRIMAVERILE



Vegetariano

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 pom.	Ins. di finocchi o pomodori
dal 12.05.25	Formaggio**	Tortino di verdure miste	Lenticchie al pomodoro	Tortino di zucchine	Formaggio**
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	Tortino di verdure miste	Lenticchie al pomodoro	Formaggio**
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	Piselli* in umido	Formaggio**	Tortino di verdure miste	Tortino di spinaci* e ricotta	Misto di legumi
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	Formaggio**	Tortino di zucchine	Grana padano Dop	Legumi misti al pomodoro
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
() 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



Vegetariano

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 pomodoro	Ins. di finocchi o pomodori
dal 12.05.25	Formaggio**	Tortino di verdure miste	Lenticchie al pomodoro	Tortino di zucchine	Formaggio**
	Piselli* al forno	Insalata verde	Patate e olive	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	Tortino di verdure miste	Lenticchie al pomodoro	Formaggio**
	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	Piselli* in umido	Formaggio**	Tortino di verdure miste	Tortino di spinaci* e ricotta	Misto di legumi
	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	Formaggio**	Tortino di zucchine	Grana padano Dop	Legumi misti al pomodoro
	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
() 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



Vegetariano

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 pom.	Ins. di finocchi o pomodori
dal 12.05.25	Formaggio**	Tortino di verdure miste	Lenticchie al pomodoro	Tortino di zucchine	Formaggio**
	Piselli* al forno	Insalata verde	Patate e olive	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 pomodoro
dal 19.05.25	Tortino di spinaci* e ricotta	Mozzarella	Tortino di verdure miste	Lenticchie al pomodoro	Formaggio**
	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	Piselli* in umido	Formaggio**	Tortino di verdure miste	Tortino di spinaci* e ricotta	Misto di legumi
	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	Formaggio**	Tortino di zucchine	Grana padano Dop	Legumi misti al pomodoro
	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
() 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