

* MENÙ INVERNALE *

Senza carni in vigore dal 14 novembre 2022



settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 20.03.23	Pasta al pesto Grana padano Dop Tris di verdure Pane-frutta fresca	Spinaci * al forno Sformato di fagiolini Pizza margherita Pane -frutta fresca	Pasta ricotta e pomodoro Merluzzo* gratinato al forno Insalata verde Pane integrale- Banana	Riso al pomodoro e basilico Legumi misti Carote al forno Pane bio- - budino alla vaniglia	Passato di verdure con orzo Bocconcini di mozzarella Patate al forno Pane bio-frutta fresca
dal 27.03.23	Tagliatelle al pomodoro Sformato di verdure miste Piselli *al forno Pane-mousse di frutta	Pasta al burro e salvia Merluzzo dorato Finocchi al forno Pane integrale -frutta fresca	Crema di ceci con riso Primosale Carote al forno Pane-frutta fresca	Pasta alla pizzaiola Sformato di spinaci Fagiolini *al forno Pane bio -Banana	Riso alla zucca Platessa* gratinata al forno Insalata mista Pane bio -Frutta fresca
dal 03.04.23	Riso al ragù vegetale Platessa alla mugnaia Carote al forno Pane – frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Polpette vegetali Purè di patate Pane -frutta fresca	Pasta al pomodoro Sformato di verdure miste Fagiolini* al forno Pane -frutta fresca	Crema di verdure, legumi e pasta Stracchino / Grana padano Dop Patate sabbiose Pane integrale bio- frutta fresca	Pasta al pesto Merluzzo* dorato al forno Insalata di finocchi e carote Pane bio-banana
dal 10.04.23	Pasta pomodoro e olive Bocconcini di mozzarella Spinaci *al parmigiano Pane integrale-frutta fresca	Vellutata di zucca con pasta Legumi al pomodoro Patate al forno Pane-Frutta fresca	Riso al pomodoro e basilico Stracchino Tris di verdure Pane- Banana	Ravioli di magro burro e salvia Platessa* gratinata al forno Piselli* al forno Pane bio- frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Sformato di broccoli e patate Carote rapè Pane bio -frutta fresca

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Biologici :pasta secca, all'uovo, ripiena, base pizza,riso, orzo ,farina,pane grattugiato, pane (gio,ve),pelati , uovo past. legumi s.,mousse di frutta, latte UHT, burro,olio Evo

Pesce Platessa,merluzzo, MSC.

Formaggi di filiera piemontese e italiana **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) ,platessa e merluzzo