

MENÙ PRIMAVERILE

Senza carne in vigore dal 17 aprile 2023



settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 17.04.23	Riso al pomodoro e basilico	Passato di verdure con pasta	Pasta olio e parmigiano	Tagliatelle olio e parmigiano	Ins. di finocchi o pomodori
dal 15.05.23	Stracchino /formaggio cremoso	Crocchetta vegetale	Hamburger di pesce* al forno	Tortino di zucchine	Primosale
dal 12.06.23	Carote al forno	Patate al forno	Piselli* al forno	Insalata verde	Pizza margherita
	Pane integrale -frutta fresca	Pane-frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane integrale bio - banana	Pane bio- frutta fresca
dal 24.04.23	Pasta al pesto	Riso alla parmigiana	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al burro e salvia	Crema di legumi e orzo
dal 22.05.23	Tortino di patate e formaggio	Platessa* gratinata al forno	Insalata di cannellini e tonno	Merluzzo* dorato al forno	Primosale
dal 19.06.23	Zucchine al forno	Insalata mista	Fagiolini* al forno	Carote julienne	Patate al forno
	Pane integrale -frutta fresca	Pane-mousse di frutta	Pane integrale - banana	Pane bio-frutta fresca	Pane bio-frutta fresca
dal 01.05.23	Riso primavera	Trofie al pesto	Pasta alla pizzaiola	Riso olio e parmigiano	Pasta al sugo di pesce*
dal 29.05.23	Platessa* gratinata al forno	Bocconcini di mozzarella	Sformato di spinaci* e ricotta	Stracchino	Crocchetta vegetale
dal 26.06.23	Insalata verde	Pomodoro	Carote al forno / julienne	Zucchine al forno	Piselli* al forno
	Pane – frutta fresca	Pane integrale -banana	Pane-frutta fresca	Pane bio-frutta fresca	Pane integrale bio- frutta fresca
dal 08.05.23	Ravioli di magro burro e salvia	Pasta al pomodoro e basilico	Riso alla milanese	Pasta al pesto	Pasta al ragù di lenticchie
dal 05.06.23	Primosale	Tortino di patate e formaggio	Grana padano /Asiago Dop	Platessa* gratinata al forno	Sformato di spinaci* e ricotta
	Fagiolini* all'olio aromatico	Carote al forno / julienne	Zucchine al forno	Pomodoro	Insalata mista
	Pane integrale -frutta fresca	Pane- frutta fresca	Pane –frutta fresca	Pane bio- budino al cacao	Pane integrale bio- banana

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

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

Pesce Platessa,merluzzo,tonno MSC.

Formaggi di filiera piemontese e italiana **DOP** Parmigiano reggiano, Asiago, Grana padano. **DOP** Pesto genovese fresco

Orto/frutta Bio insalata,pomodoro, finocchi,erbe aromatiche,carote,limoni,pere,pesche,albicocche,olive 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) ,platessa e merluzzo