

MENÙ PRIMAVERILE

Senza carne in vigore dal 18 settembre 2023



settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 18.09.23	Riso al pomodoro e basilico	Passato di verdure con pasta	Pasta olio e parmigiano	Tagliatelle al ragù di lenticchie	Ins. di finocchi o pomodori
dal 16.10.23	Stracchino /formaggio cremoso Carote al forno Pane integrale -frutta fresca	Crocchetta vegetale Patate al forno Pane-frutta fresca	Platessa alla mugnaia Piselli* al forno Pane – frutta fresca	Tortino di zucchine Insalata verde Pane integrale bio - banana	Primosale Pizza margherita Pane bio- frutta fresca
dal 25.09.23	Pasta al pesto	Riso alla parmigiana	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al burro e salvia	Crema di legumi e orzo
dal 23.10.23	Tortino di patate e formaggio Zucchine al forno Pane integrale -frutta fresca	Platessa* gratinata al forno Insalata mista Pane-mousse di frutta	Insalata di cannellini e tonno Fagiolini* al forno Pane integrale - banana	Merluzzo* dorato al forno Carote julienne Pane bio-frutta fresca	Primosale Patate al forno Pane bio-frutta fresca
dal 02.10.23	Riso primavera	Trofie al pesto	Pasta alla pizzaiola	Riso olio e parmigiano	Pasta al sugo di tonno
dal 30.10.23	Platessa* gratinata al forno Insalata verde Pane – frutta fresca	Bocconcini di mozzarella Pomodoro Pane integrale -banana	Sformato di spinaci* e ricotta Carote al forno / julienne Pane-frutta fresca	Stracchino Zucchine al forno Pane bio-frutta fresca	Crocchetta vegetale Piselli* al forno Pane integrale bio- frutta fresca
dal 09.10.23	Ravioli di magro burro e salvia	Pasta al pomodoro e basilico	Riso alla milanese	Pasta al pesto	Pasta al ragù di lenticchie
dal 06.11.23	Primosale Fagiolini* all'olio aromatico Pane integrale -frutta fresca	Tortino di patate e formaggio Carote al forno / julienne Pane- frutta fresca	Grana padano /Asiago Dop Zucchine al forno Pane –frutta fresca	Platessa* gratinata al forno Pomodoro Pane bio- budino al cacao	Sformato di spinaci* e ricotta Insalata mista 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