

* MENÙ INVERNALE *



Vegetariano in vigore dal 13 novembre 2023

settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 13.11.23	Crema di verdure, legumi e riso	Pasta al pomodoro	Pasta olio e parmigiano	Passato di verdure con pasta	Riso al ragù vegetale
dall'11.12.23	Primosale / ricotta	Tortino di patate e formaggio	Lenticchie al pomodoro	Formaggio cremoso	Tortino di spinaci* e ricotta
dal 22.01.24	Carote al forno	Insalata mista	Fagiolini* all'olio aromatico	Patate al forno	Finocchi al forno
dal 19.02.24	Pane-frutta fresca	Pane -frutta fresca	Pane integrale- banana	Pane bio- - Frutta fresca	Pane bio-frutta fresca
dal 20.11.23	Insalata mista	Pasta al pomodoro	Crema di verdure, legumi e orzo	Riso alla milanese	Pasta al burro e salvia
dal 18.12.23	Tortino di zucca / erbe*	Stracchino	Polpette vegetali	Bocconcini di mozzarella	Legumi misti
dal 29.01.24	Pizza margherita	Spinaci* al forno	Patate al forno	Insalata verde	Carote al forno
dal 26.02.24	Pane- frutta fresca	Pane integrale - banana	Pane-frutta fresca	Pane bio -frutta fresca	Pane bio -frutta fresca
dal 27.11.23	Riso alla parmigiana	Pasta all'olio aromatico	Crema di ceci con pasta	Tagliatelle al pomodoro	Pasta al pesto
dal 08.01.24	Tortino di patate e formaggio	Ricotta	Formaggio cremoso	Tortino di spinaci* e ricotta	Lenticchie al pomodoro
dal 05.02.24	Fagiolini * al forno	Insalata mista invernale	Tris di verdure	Carote julienne	Piselli*
dal 04.03.24	Pane – frutta fresca	Pane - Budino al cacao	Pane -frutta fresca	Pane integrale bio-Frutta fresca	Pane bio-Banana
dal 04.12.23	Pasta al ragù di lenticchie	Vellutata di zucca con riso	Carote e piselli*	Ravioli di magro burro e salvia	Riso olio e parmigiano
dal 15.01.24	Tortino di verdure miste	Asiago DOP	Polpette vegetali	Legumi misti	Tortino al parmigiano
dal 12.02.24	Insalata di finocchi e carote	Patate al forno	Pizza margherita	Insalata mista	Purè di patate
dal 11.03.24	Pane integrale-frutta fresca	Pane-Frutta fresca	Pane- Mousse di frutta	Pane bio- banana	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

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