

* MENÙ INVERNALE *

Senza carni in vigore dal 14 novembre 2022



settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 14.11.22	Pasta al pesto	Spinaci * al forno	Pasta ricotta e pomodoro	Riso al pomodoro e basilico	Passato di verdure con orzo
dal 12.12.22	Grana padano Dop	Sfornato di fagiolini	Merluzzo* gratinato al forno	Legumi misti	Bocconcini di mozzarella
dal 23.01.23	Tris di verdure	Pizza margherita	Insalata verde	Carote al forno	Patate al forno
dal 20.02.23	Pane-frutta fresca	Pane -frutta fresca	Pane integrale- Banana	Pane bio- - budino alla vaniglia	Pane bio-frutta fresca
dal 21.11.22	Tagliatelle al pomodoro	Pasta al burro e salvia	Crema di ceci con riso	Pasta alla pizzaiola	Riso alla zucca
dal 19.12.22	Sfornato di verdure miste	Merluzzo dorato	Primosale	Sfornato di spinaci	Platessa* gratinata al forno
dal 30.01.23	Piselli *al forno	Finocchi al forno	Carote al forno	Fagiolini *al forno	Insalata mista
dal 27.02.23	Pane-mousse di frutta	Pane integrale -frutta fresca	Pane-frutta fresca	Pane bio -Banana	Pane bio -Frutta fresca
dal 28.11.22	Riso al ragù vegetale	Pasta olio e parmigiano	Pasta al pomodoro	Crema di verdure, legumi e pasta	Pasta al pesto
dal 09.01.23	Platessa alla mugnaia	Polpette vegetali	Sfornato di verdure miste	Stracchino / Grana padano Dop	Merluzzo* dorato al forno
dal 06.02.23	Carote al forno	Purè di patate	Fagiolini* al forno	Patate sabbiose	Insalata di finocchi e carote
dal 06.03.23	Pane – frutta fresca	Pane -frutta fresca	Pane -frutta fresca	Pane integrale bio- frutta fresca	Pane bio-banana
dal 05.12.22	Pasta pomodoro e olive	Vellutata di zucca con pasta	Riso al pomodoro e basilico	Ravioli di magro burro e salvia	Pasta al ragù vegetale
dal 16.01.23	Bocconcini di mozzarella	Legumi al pomodoro	Stracchino	Platessa* gratinata al forno	Sfornato di broccoli e patate
dal 13.02.23	Spinaci *al parmigiano	Patate al forno	Tris di verdure	Piselli* al forno	Carote rapè
dal 13.03.23	Pane integrale-frutta fresca	Pane-Frutta fresca	Pane- Banana	Pane bio- frutta fresca	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