

* MENÙ INVERNALE *



Vegetariano in vigore dal 14 novembre 2022

settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 14.11.22	Pasta al pesto	Pasta al ragù di lenticchie	Pasta ricotta e pomodoro	Riso al pomodoro e basilico	Passato di verdure con orzo
dal 12.12.22	Grana padano Dop	Sfornato di fagiolini	Sfornato di carote	Legumi misti	Bocconcini di mozzarella
dal 23.01.23	Insalata mista invernale	Spinaci * al forno	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 crostini	Pasta alla pizzaiola	Riso alla zucca
dal 19.12.22	Sfornato di verdure miste	Lenticchie al pomodoro	Primosale / Asiago Dop	Sfornato di spinaci	Piselli* al forno
dal 30.01.23	Piselli *al forno	Insalata di finocchi	Carote al forno	Fagiolini *al forno	Insalata mista
dal 27.02.23	Pane-mousse di frutta	Pane integrale -frutta fresca	Pane-frutta fresca	Grissini bio -banana	Pane bio -frutta fresca
dal 28.11.22	Riso al ragù vegetale	Insalata mista invernale	Pasta al pomodoro	Crema di verdure, legumi e pasta	Pasta al pesto
dal 09.01.23	Legumi misti	Polpette vegetali	Sfornato di verdure miste	Stracchino / Grana padano Dop	Lenticchie al pomodoro
dal 06.02.23	Carote al forno	Pizza margherita	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 crostini	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	Piselli* al forno	Sfornato di broccoli e patate
dal 13.02.23	Spinaci *al parmigiano	Patate al forno	Tris di verdure	Carote all'olio	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 gr,crostini,grissini ,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, Asiago **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