

* **MENÙ INVERNALE** *

Senza glutine



settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
11-15.11.24	Carote al forno	Passato di zucca e ceci con riso	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	Riso alla parmigiana
09-13.12.24	Bresaola olio e limone	Platessa*/ bastoncini* dorati al forno	Bocconcini di carni bianche	Tortino di patate e formaggio	Polpette di bovino al pomodoro.
20-24.01.25	Pizza margherita	Patate e fagiolini* all'olio	Piselli* in umido	Insalata mista invernale	Tris di verdure
17-21.02.25	Pane- frutta fresca	Pane -frutta fresca	Pane- Banana	Pane- Budino al cacao	Pane-frutta fresca
17-21-03.25					
18-22.11.24	Pasta al ragù	Gnocchi / tagliatelle al pomodoro	Riso alla crema di zucca e porro	Passato di verdure, legumi e pasta	Pasta olio e salvia
16-20.12.24	Formaggio	Arrosto di bovino	Tortino di spinaci*/ verdure miste	Bocconcini di pollo dorati al mais	Tonno all'olio / bastoncini* m..
27-31.01.25	Carote e cavolo julienne	Finocchi al parmigiano	Carote al forno	Patate al forno /sabbiose	Fagiolini* all'olio aromatico
24-28.02.25	Pane - frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane-frutta fresca	Pane- frutta fresca	Pane -banana
24-28.03.25					
25-29.11.24	Riso e piselli*	Insalata mista invernale	Pasta olio e parmigiano	Tagliatelle al ragù vegetale	Passato di verdure e riso
07-10.01.25	Coscia di pollo al forno	Formaggio	Milanese di bovino	Prosciutto cotto	Arrosto di tacchino
03-07.02.25	Cavolfiore e broccoli all'olio	Pizza margherita	Purea di patate	Carote al forno	Tris di verdure
03-07.03.25	Pane – Budino al cacao	Pane- frutta fresca	Pane -frutta fresca	Pane - banana	Pane-frutta fresca
31.3 -4.4.25					
02-06.12.24	Pasta al pesto / alla pizzaiola	Riso alla milanese/al pomodoro	Crema di cannellini e riso/pasta	Ravioli di magro olio e salvia	Pasta ricotta e pom. /al tonno
13-17.01.25	Bocconcini di merluzzo* al forno	Petto di pollo agli aromi / agli agrumi	Formaggio	Hamburger di bovino	Tortino di erbetto*/ broccoli
10-14.02.25	Finocchi crudi / gratinati	Carote julienne	Patate al forno	Spinaci* al parmigiano	Carote e piselli*
10-14.03.25	Pane -frutta fresca	Pane-frutta fresca	Pane- Frutta fresca	Pane -frutta fresca	Pane -banana
07-11.04.25					

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Biologici riso, pelati, uovo pastorizzato., legumi secchi, latte UHT, olio Evo **Prodotti senza glutine** : pasta secca -gnocchi- tagliatelle-pane grattugiato-base pizza-pane-farina-budino

Carni Petto di pollo Bio, carne di bovino Coalvi, coscia pollo e tacchino, maiale filiera Piemonte/Italia. Prosciutto cotto alta qualità, Bresaola delle Valtellina IGP

Pesce Platessa, merluzzo, tonno MSC.

Formaggi di filiera piemontese e italiana (mozzarella-robola-stracchino-cremoso-primosale) **DOP** Parmigiano reggiano, Asiago, Grana padano, Bra tenero **DOP** Pesto genovese fresco

Orto/frutta Bio insalata, finocchi, erbetto, 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, erbetto), platessa e merluzzo