

MENÙ PRIMAVERILE



Senza glutine

settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 15.09.25	Riso alla milanese	Pasta ricotta e pomodoro	Passato di verdure e riso	Tagliatelle / pasta al ragù	Ins. di finocchi o pomodori
dal 13.10.25	Formaggio**	Rustichella di pollo al forno	Insalata di merluzzo* con patate e olive	Tortino di zucchine	Prosciutto cotto
	Piselli* al forno	Zucchine al forno	Pane – frutta fresca	Carote al forno	Pizza margherita
	Pane-frutta fresca	Pane-frutta fresca		Pane - banana	Pane - frutta fresca
dal 22.09.25	Pasta al ragù di lenticchie	Riso alla parmigiana.	Pasta pomodoro e pesto	Vellutata di zucchine e riso	Pasta olio e parmigiano
dal 20.10.25	Tortino di spinaci* e ricotta	Bocconcini di mozzarella	Polpette di bovino al forno	Bocconcini di pollo alla salvia	Platessa* dorata al forno
	Zucchine al forno	Insalata mista o pomodoro	Ratatouille di verdure	Patate al forno	Carote julienne
	Pane -frutta fresca	Pane- frutta fresca	Pane– banana	Pane -frutta fresca	Pane -frutta fresca
dal 29.09.25	Riso primavera	Zucchine al forno	Pasta olio e parmigiano	Ravioli di magro olio e salvia	Pasta pomodoro e olive/ ricotta
dal 27.10.25	Rustichella di pollo al forno	Prosciutto cotto	Merluzzo* gratinato al forno	Arrosto di bovino	Misto di legumi e tonno
	Insalata mista	Pizza margherita	Purè di carote e patate	Fagiolini* all'olio aromatico	Pomodoro
	Pane– frutta fresca	Pane – budino al cacao	Pane-frutta fresca	Pane -frutta fresca	Pane - banana
dal 06.10.25	Tagliatelle al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Crema di verdure,legumi e riso	Pasta olio e parmigiano	Pasta al pesto
	Tortino patate e formaggio	Bastoncini di merluzzo* al forno	Petto di pollo dorato al forno	Grana padano Dop	Hamburger di bovino al forno
	Carote al forno	Ratatouille di verdure	Patate al forno	Zucchine alla menta	Spinaci* al forno
	Pane – frutta fresca	Pane - banana	Pane –frutta fresca	Pane - mousse di frutta	Pane - frutta fresca

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Biologici : riso, pelati , uovo pastorizzato., legumi secchi, latte UHT, olio Evo

Prodotti senza glutine : pasta secca -tagliatelle-ravioli - pane grattugiato-base pizza-pane-farina-budino-bastoncini di merluzzo

Carni Petto e rustichella di pollo Bio, carne di bovino Coalvi, tacchino filiera Italia. Prosciutto cotto alta qualità

Pesce Platessa,merluzzo -tonno MSC.

() Formaggi** di filiera piemontese e italiana Robiola-Latteria-Mozzarella-F.cremoso **DOP** Parmigiano reggiano, Bra tenero. **DOP** Pesto genovese fresco

Orto/frutta Bio insalata,pomodoro, finocchi,erbe aromatiche,carote,limoni,pere,pesche,albicocche,olive patate..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-erbette) ,platessa e merluzzo