



# \*MENÙ PRIMAVERILE\*

Senza glutine

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

## CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

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

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

**Carni** Petto di pollo Bio, carne di bovino Coalvi, coscia di pollo e tacchino filiera Italia. Prosciutto cotto alta qualità -Bresaola IGP

**Pesce** Platessa,merluzzo tonno MSC.

**(\*\*) Formaggi** di filiera piemontese e italiana Robiola-Latteria-Mozzarella-F.cremoso **DOP** Parmigiano reggiano, , Grana padano. **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