



Senza glutine

MENÙ INVERNALE

settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
03-07.11.25	Fagiolini* all'olio aromatico	Passato di verdure e pasta	Tagliatelle al ragù di lenticchie	Riso olio e parmigiano	Pasta al pesto cremoso
01-05.12.25	Prosciutto cotto	Platessa / bastoncini*di merluzzo	Grana padano Dop	Arrosto di bovino	Petto di pollo agli aromi/ agrumi
12-16.01.26	Pizza margherita	Patate al forno / sabbiose	Tris di verdure	Insalata mista invernale	Carote e piselli*
09-13.02.26	Pane- Frutta fresca	Pane -frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane - Budino al cacao	Pane–banana
09-13.03.26					
10-14.11.25	Pasta pomodoro e ricotta	Ravioli di magro olio e salvia	Riso alla milanese	Pasta al pomodoro e basilico	Passato di zucca, ceci e riso
08-12.12.25	Formaggio**	Tortino di verdure miste	Polpette di bovino	Bocconcini di carni bianche	Insalata di merluzzo* e
19-23.01.26	Finocchi al forno	Carote julienne	Fagiolini* al forno	Cavolfiore e broccoli all'olio	patate
16-20.02.26	Pane - frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane-banana	Pane– frutta fresca	Pane – frutta fresca
16-20.03.26					
17-21.11.25	Riso e piselli*	Insalata mista invernale	Pasta all'olio e parmigiano	Tagliatelle al ragù	Passato di verdure e riso
15-19.12.25	Tortino di patate e formaggio	Prosciutto cotto	Bastoncini / bocconcini di merluzzo*	Coscia di pollo al forno	Arrosto di tacchino
26-30.01.26	Tris di verdure	Pizza margherita	Purea di patate	Carote al forno	Fagiolini* all'olio aromatico
23-27.02.26	Pane – frutta fresca	Pane - Mousse di frutta	Pane -frutta fresca	Pane - banana	Pane–frutta fresca
23-27.03.26					
24-28.11.25	Gnocchi al pomodoro e pesto	Riso alla crema di zucca e porro	Crema di cannellini e riso/pasta	Pasta olio e salvia	Pasta al tonno
05-09.01.26	Merluzzo* gratinato al forno	Bocconcini di pollo dorati al mais	Formaggio **	Hamburger di bovino.	Tortino di erbe* / broccoli
02-06.02.26	Carote julienne	Finocchi crudi / al parmigiano	Patate al forno	Spinaci* al parmigiano	Cavolfiore all'olio
02-06.03.26	Pane -frutta fresca	Pane- banana	Pane– Frutta fresca	Pane - frutta fresca	Pane frutta fresca
30.3-03.4.26					

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,

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, erbe, 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, erbe), platessa e merluzzo