

MENÙ PRIMAVERILE



Senza carni

settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 06.04.26 dal 04.05.26 dall' 1.06.26	Pasta tricolore olio e parmigiano Formaggio** Piselli* in umido Pane - frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Tortino di zucchine Tris di verdure Pane - frutta fresca	Passato di verdure, legumi e pasta Insalata di merluzzo* con patate e olive Pane - frutta fresca	Riso alla milanese Tonno all'olio di oliva Zucchine al forno Pane integrale bio - banana	Ins. di finocchi o pomodori Formaggio** Pizza margherita Grissini bio - frutta fresca
Dal 13.04.26 dall' 11.05.26	Pasta al pesto cremoso Tortino di spinaci* e ricotta Insalata mista Pane - budino al cacao	Vellutata di zucchine e pasta Bastoncini di merluzzo* dorati Patate sabbiose Pane - frutta fresca	Riso al ragù di lenticchie Tortino di verdure miste Carote al forno Pane integrale - banana	Ravioli di magro al burro e salvia Bocconcini di mozzarella Ratatouille di verdure Pane bio - frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Platessa* dorata al forno Zucchine alla menta Pane bio - frutta fresca
Dal 20.04.26 dal 18.05.26	Passato di verdure e pasta Grana padano Dop Patate al forno Pane integrale - frutta fresca	Riso alla parmigiana/Insalata di riso Polpettine / hamburger di pesce* Ins. di finocchi o pomodori Pane - frutta fresca	Pasta pomodoro e olive Tortino di spinaci* e ricotta Zucchine al forno Pane - frutta fresca	Carote julienne Formaggio** Pizza margherita Grissini bio - budino al cacao	Pasta pomodoro e ricotta Crocchette di legumi Fagiolini* all'olio aromatico Pane bio - banana
Dal 27.04.26 dal 25.05.26	Riso primavera Tortino di verdure miste Zucchine al forno Pane - frutta fresca	Pasta al pesto Grana padano Dop Ratatouille di verdure Pane integrale - banana	Passato di verdure e riso / orzo Polpette di pesce* al forno Patate al forno Pane - frutta fresca	Tagliatelle pomodoro e basilico Merluzzo* / bastoncini m* al forno Insalata mista / pomodoro Pane bio- frutta fresca	Pasta al burro e salvia Hummus di ceci Carote al forno /julienne Pane bio- frutta fresca

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Biologici :pasta secca, all'uovo, base pizza,riso, orzo ,farina,pane grattugiato, pane (gio,ve), grissini, pelati , uovo pastorizzato., legumi secchi, latte UHT, burro,olio Evo

Pesce Platessa,merluzzo,tonno all'olio di oliva MSC.

() Formaggi** di filiera piemontese e italiana Ricotta -Primosale -Mozzarella - **DOP** Parmigiano reggiano, Asiago, 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