

# \*MENÙ PRIMAVERILE\*

Senza glutine



settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 06.04.26 dal 04.05.26 dall' 1.06.26	<b>Pasta olio e parmigiano/pomodoro</b> Formaggio** <b>Piselli* in umido</b> Pane - frutta fresca	<b>Gnocchi al ragù</b> Tortino di zucchine <b>Tris di verdure</b> Pane - frutta fresca	<b>Passato di verdure, legumi e pasta</b> Insalata di merluzzo* con <b>patate e olive</b> Pane - frutta fresca	<b>Riso alla milanese</b> Bocconcini di pollo dorato al mais <b>Zucchine al forno</b> Pane integrale - banana	<b>Ins. di finocchi o pomodori</b> Prosciutto cotto AQ <b>Pizza margherita</b> Pane- frutta fresca
Dal 13..04.26 dall' 11.05.26	<b>Pasta al pesto cremoso</b> Tortino di spinaci* e ricotta <b>Insalata mista</b> Pane - budino al cacao	<b>Vellutata di zucchine e pasta</b> Hamburger di bovino <b>Patate sabbiose</b> Pane - frutta fresca	<b>Riso al ragù di lenticchie</b> Coscia di pollo al forno <b>Carote al forno</b> Pane - banana	<b>Ravioli di magro al burro e salvia</b> Bocconcini di mozzarella <b>Ratatouille di verdure</b> Pane -frutta fresca	<b>Pasta al pomodoro e basilico</b> Platessa* dorata al forno <b>Zucchine alla menta</b> Pane -frutta fresca
Dal 20.04.26 dal 18.05.26	<b>Passato di verdure e pasta</b> Grana padano Dop <b>Patate al forno</b> Pane - frutta fresca	<b>Riso alla parmigiana/Insalata di riso</b> Polpettine /hamburger di pesce* <b>Ins. di finocchi o pomodori</b> Pane - frutta fresca	<b>Pasta pomodoro e olive</b> Bocconcini di carni bianche <b>Zucchine al forno</b> Pane-frutta fresca	<b>Carote julienne</b> Prosciutto cotto AQ <b>Pizza margherita</b> Pane - budino al cacao	<b>Pasta pomodoro e ricotta</b> Crocchette di legumi <b>Fagiolini* all'olio aromatico</b> Pane - banana
Dal 27.04.26 dal 25.05.26	<b>Riso primavera</b> Bresaola olio e limone <b>Zucchine al forno</b> Pane - frutta fresca	<b>Pasta al pesto</b> Scaloppina di pollo al limone <b>Ratatouille di verdure</b> Pane - banana	<b>Passato di verdure e riso</b> Polpette di bovino al forno <b>Patate al forno</b> Pane - frutta fresca	<b>Tagliatelle pomodoro e basilico</b> Merluzzo*/ bastoncini m* al forno <b>Insalata mista / pomodoro</b> Pane - frutta fresca	<b>Pasta burro e salvia / pomodoro</b> Hummus di ceci <b>Carote al forno /julienne</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- prosciutto cotto AQ- pesto genovese Dop- bastoncini di merluzzo

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

**Pesce** Platessa,merluzzo MSC.

**(\*\*) Formaggi** di filiera piemontese e italiana di tipo fresco - **DOP** Parmigiano reggiano - Grana padano.

**Orto/frutta Bio** insalata,pomodoro, finocchi,erbe aromatiche,carote,limoni,pere,pesche,albicocche,olive patate. **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