



Senza carni

MENÙ INVERNALE

settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 02.11.26	Fagiolini* all'olio aromatico	Passato di verdure e pasta	Tagliatelle al ragù di lenticchie	Riso olio e parmigiano	Pasta al pesto cremoso
Dal 30.11.26	Formaggio**	Tonno all'olio d'oliva	Grana padano Dop	Platessa* dorata al forno	Tortino spinaci* e ricotta
Dal 04.01.27	Pizza al pomodoro /margherita	Patate al forno / sabbiose	Insalata di finocchi	Insalata mista invernale	Carote e piselli*
Dal 01.02.27	Grissini bio- Frutta fresca	Pane -frutta fresca	Pane integrale– Frutta fresca	Pane bio - Budino al cacao	Pane bio–banana
Dal 01.03.27					
Dal 09.11.26	Pasta pomodoro e ricotta	Ravioli di magro burro e salvia	Riso alla milanese	Pasta al pomodoro e basilico	Passato di zucca, ceci e riso
Dal 07.12.26	Formaggio**	Tortino di verdure miste	Platessa* gratinata al forno	Legumi misti	Insalata di merluzzo*,
Dall'11.01.27	Finocchi al forno	Carote julienne	Spinaci* al parmigiano	Cavolfiore e broccoli all'olio	patate e olive
Dal 08.02.27	Pane - frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane-banana	Pane bio– frutta fresca	Pane bio – frutta fresca
Dal 08.03.27					
Dal 16.11.26	Riso e piselli*	Insalata mista invernale	Pasta tricolore all'olio e parm.	Tagliatelle / lasagne al pomodoro	Passato di verdure e orzo /riso
Dal 14.12.26	Tortino di patate e formaggio	Tortino spinaci* e ricotta	Polpette di pesce* al forno	Formaggio**	Platessa* gratinata
Dal 18.01.27	Tris di verdure	Pizza al pomodoro	Purea di patate e zucca	Carote al forno	Fagiolini* all'olio aromatico
Dal 15.02.27	Pane – frutta fresca	Grissini bio – Budino al cacao	Pane -frutta fresca	Pane integrale bio- banana	Pane bio–frutta fresca
Dal 15.03.27					
Dal 23.11.26	Gnocchi al pomodoro e pesto	Riso alla crema di zucca e porro	Crema di cannellini e crostini	Pasta al burro e salvia	Pasta al tonno
Dal 21.12.26	Formaggio**	Tonno all'olio d'oliva	Merluzzo* gratinato al forno	Grana padano Dop.	Tortino di legumi* / broccoli
Dal 25.01.27	Carote julienne/ al forno	Finocchi crudi / al parmigiano	Patate al forno	Spinaci* al parmigiano	Cavolfiore all'olio
Dal 22.02.27	Pane integrale-frutta fresca	Pane- banana	Pane– Frutta fresca	Pane bio- frutta fresca	Pane bio frutta fresca
Dal 22.03.27					

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Biologici :pasta secca, all'uovo, ripiena,gnocchi, base pizza,riso, orzo ,farina,pane gr,crostini,grissini ,pane (gio,ve),pelati , uovo past., legumi s, mousse di frutta, latte UHT, burro,olio Evo

Pesce Platessa,merluzzo,tonno MSC.

() Formaggi** di filiera piemontese e italiana (mozzarella-robioia-stracchino-cremoso-primosale) **DOP** Parmigiano reggiano,Grana padano,Bra tenero, Asiago. **DOP** Pesto genovese fresco

Orto/frutta Bio insalata, finocchi,erbette,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,erbette) ,platessa e merluzzo, piselli,spinaci,erbette) ,platessa e merluzzo