

MENÙ PRIMAVERILE



Senza glutine in vigore dall' 8 aprile 2024

settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 08.04.24	Riso alla milanese	Pasta pomodoro e ricotta	Passato di verdure e riso	Tagliatelle al ragù	Ins. di finocchi o pomodori
dal 06.05.24	Formaggio**	Coscia di pollo al forno	Insalata tricolore di	Tortino di zucchine	Prosciutto cotto
dal 03.06.24	Erbette* al forno	Insalata verde	tonno, patate e olive	Carote julienne	Pizza margherita
	Pane-frutta fresca	Pane-frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane - banana	Pane- frutta fresca
dal 15.04.24	Pasta al ragù di lenticchie	Riso alla parmigiana./ insalata riso	Pasta al pesto	Vellutata di zucchine e crostini	Pasta olio e salvia
dal 13.05.24	Tortino di spinaci* e ricotta	Bocconcini di mozzarella	Polpette di bovino al sugo	Bocconcini di pollo dorati al forno	Platessa*/polpette di pesce*
	Carote al forno	Insalata mista o pomodoro	Fagiolini* al forno	Patate al forno	Carote julienne
	Pane -frutta fresca	Pane- frutta fresca	Pane – banana	Pane -frutta fresca	Pane -frutta fresca
dal 22.04.24	Riso primavera	Zucchine al forno	Pasta olio e parmigiano	Pasta al pesto	Pasta al tonno
dal 20.05.24	Coscia di pollo al forno	Prosciutto cotto	Tortino di patate e formaggio	Hamburger di carni bianche	Uovo sodo
	Ratatouille di verdure	Pizza margherita	Carote julienne	Insalata mista	Piselli* al forno
	Pane– frutta fresca	Pane – budino al cacao	Pane-frutta fresca	Pane -frutta fresca	Pane - banana
dal 29.04.24	Tagliatelle al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Crema di verdure,legumi e riso	Pasta olio e salvia	Pasta al pesto
dal 27.05.24	Formaggio**	Bocconcini di merluzzo* al forno	Petto di pollo dorato al forno	Arrosto di bovino	Bocconcini di tacchino al pomodoro
	Insalata verde o pomodoro	Carote al forno	Patate al forno	Zucchine al forno	Ratatouille di verdure
	Pane – frutta fresca	Pane - banana	Pane –frutta fresca	Pane - frutta fresca	Pane - mousse di frutta

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

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

Prodotti senza glutine : pasta secca - tagliatelle-pane grattugiato-base pizza-pane-farina-budino

Carni Petto di pollo Bio, carne di bovino Coalvi, coscia pollo e tacchino filiera Piemonte/Italia. Prosciutto cotto alta qualità

Pesce Platessa,merluzzo -tonno MSC.

() Formaggi** di filiera piemontese e italiana Robiola -Latteria -Mozzarella - **DOP** Parmigiano reggiano, Asiago, Bra tenero. **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