



# \*MENU' PRIMAVERILE\*

In vigore dall' 8 aprile 2024

settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 08.04.24	<b>Riso alla milanese</b>	<b>Pasta pomodoro e ricotta</b>	<b>Passato di verdure e orzo</b>	<b>Tagliatelle al ragù</b>	<b>Finocchi al forno o pomodori</b>
dal 06.05.24	Formaggio**	Rustichella di pollo al forno	Platessa*/polpette di pesce*	Tortino di zucchine	Prosciutto cotto
dal 03.06.24	<b>Erbette* al forno</b>	<b>Insalata verde</b>	<b>Patate all'olio</b>	<b>Carote al forno o julienne</b>	<b>Pizza margherita</b>
	Pane-frutta fresca	Pane-frutta fresca	Pane - frutta fresca	Pane integrale bio - banana	Pane bio- frutta fresca
dal 15.04.24	<b>Pasta al ragù di lenticchie</b>	<b>Riso alla parmigiana</b>	<b>Pasta al pesto</b>	<b>Vellutata di zucchine e riso</b>	<b>Pasta al burro e salvia</b>
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*
dal 10.06.24	<b>Carote al forno</b>	<b>Insalata mista o pomodoro</b>	<b>Fagiolini* al forno</b>	<b>Patate al forno</b>	<b>Carote julienne</b>
	Pane -frutta fresca	Pane- frutta fresca	Pane integrale - banana	Pane bio-frutta fresca	Pane bio-frutta fresca
dal 22.04.24	<b>Riso primavera</b>	<b>Pasta olio e parmigiano</b>	<b>Carote julienne</b>	<b>Pasta al pesto</b>	<b>Pasta pomodoro e basilico</b>
dal 20.05.24	Rustichella di pollo al forno	Prosciutto cotto	Formaggio cremoso	Hamburger di carni bianche	Platessa* dorata al forno
dal 17.06.24	<b>Ratatouille di verdure</b>	<b>Zucchine al forno</b>	<b>Pizza margherita</b>	<b>Insalata mista</b>	<b>Piselli* al forno</b>
	Pane integrale - frutta fresca	Pane - budino al cacao	Pane-frutta fresca	Pane bio- frutta fresca	Pane bio- banana
dal 29.04.24	<b>Tagliatelle al pomodoro</b>	<b>Pasta alla pizzaiola</b>	<b>Crema di verdure, legumi e riso</b>	<b>Pasta al burro e salvia</b>	<b>Pasta al pesto</b>
dal 27.05.24	Formaggio**	Bocconcini di merluzzo* al forno	Petto di pollo dorato al forno	Arrostato di bovino	Bocconcini di tacchino al pomodoro
dal 24.06.24	<b>Insalata verde o pomodoro</b>	<b>Carote al forno</b>	<b>Tris di verdure</b>	<b>Zucchine al forno</b>	<b>Purea di patate</b>
	Pane - frutta fresca	Pane integrale- banana	Pane -frutta fresca	Pane bio- frutta fresca	Pane bio- mousse di frutta

## 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

**Carni** Petto e rustichella di pollo Bio, carne di bovino Coalvi, tacchino filiera Italia. Prosciutto cotto alta qualità

**Pesce** Platessa,merluzzo MSC.

**(\*\*) Formaggi** di filiera piemontese e italiana Robiola-Latteria -Mozzarella-F.cremoso **DOP** Parmigiano reggiano, 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

Regione PIEMONTE - ASL 212 Asti  
SC IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE  
DIRETTORE  
Dott.ssa Renza BERRUTI  
044208R



27.03.2024 Visto, si approva questo menù composto da n. 3 pagine comprese la presente

b.1

## \*MENÙ PRIMAVERILE\*



In vigore dall' 8 aprile 2024

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

**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

**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

Regione PIEMONTE - ASL 212 Asti  
SC IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE  
DIRETTORE



27-03-2024 Vista, si approva

p.2

