

MENÙ INVERNALE

In vigore dal 15 novembre 2021



settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 15.11.21	Gnocchetti sardi al pesto	Riso alla milanese	Penne pomodoro e basilico	Fusilli alla pizzaiola	Passato di verdure con orzo
dal 13.12.21	Primosale	Prosciutto cotto	Merluzzo* al limone	Hamburger di bovino	Arrosti di tacchino
dal 24.01.22	Tris di verdure	Spinaci * al forno	Insalata verde	Carote al forno	Patate al forno
dal 21.02.22	Pane-frutta fresca	Pane-frutta fresca	Pane – Banana	Pane integrale bio -frutta fresca	Pane bio –frutta fresca
dal 22.11.21	Tagliatelle al pomodoro	Sedanini al burro e salvia	Crema di ceci con ditalini	Riso alla zucca	Pipe al pomodoro e ricotta
dal 20.12.21	Sformato di broccoli e patate	Arrosti di bovino	Provolone	Petto di pollo dorato al forno	Platessa* gratinata
dal 31.01.22	Fagiolini *al forno	Insalata di finocchi	Carote al forno	Patate prezzemolate	Insalata mista
dal 28.02.22	Pane-mousse di frutta	Pane integrale -frutta fresca	Pane-frutta fresca	Pane bio-frutta fresca	Pane bio -Banana
dal 29.11.21	Mezze penne olio e parmigiano	Pizza margherita	Riso al ragù	Gnocchetti sardi al pesto	Crema di verdure,legumi,pasta
dal 10.01.22	Petto di pollo al limone	Prosciutto cotto	Crocchette di piselli*	Primosale	Merluzzo* dorato al forno
dal 07.02.22	Carote al forno	Insalata verde	Fagiolini* al forno	Finocchi al forno	Patate al forno
dal 07.03.22	Pane – frutta fresca	Pane -frutta fresca	Pane-frutta fresca	Pane integrale bio -Banana	Pane bio –frutta fresca
dal 06.12.21	Fusilli al ragù vegetale	Vellutata di zucca ,porro e pasta	Sedani al pomodoro e basilico	Ravioli di magro burro e salvia	Riso alla crema di piselli*
dal 17.01.22	Latteria	Petto di pollo agli aromi	Milanese di lonza al forno	Sformato di verdure miste	Hamburger di pesce* al pomodoro
dal 14.02.22	Spinaci *al parmigiano	Insalata verde	Tris di verdure	Carote julienne	Finocchi al forno
dal 14.03.22	Pane integrale-frutta fresca	Pane-Banana	Pane –frutta fresca	Pane bio -frutta fresca	Pane bio -frutta fresca

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

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

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

Formaggi di filiera piemontese e italiana **DOP** Parmigiano reggiano,Provolone **DOP** Pesto genovese fresco

Orto/frutta Bio insalata,pomodoro, finocchi,erbette,erbe aromatiche,zucchine,carote,cavolo verza ,limoni,pere.

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) ,platessa e merluzzo