

* **MENÙ INVERNALE** *

Senza glutine In vigore dal 14 novembre 2022

settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 14.11.22	Pasta al pesto	Spinaci * al forno	Pasta ricotta e pomodoro	Riso al pomodoro e basilico	Passato di verdure con riso
dal 12.12.22	Grana padano Dop	Prosciutto cotto	Merluzzo* gratinato al forno	Hamburger di bovino	Arrosto di tacchino
dal 23.01.23	Tris di verdure	Pizza margherita	Insalata verde	Carote al forno	Patate al forno
dal 20.02.23	Pane-frutta fresca	Pane -frutta fresca	Pane – Banana	Pane - budino alla vaniglia	Pane–frutta fresca
dal 21.11.22	Tagliatelle al pomodoro	Pasta olio e salvia	Crema di ceci con riso	Pasta alla pizzaiola	Riso alla zucca
dal 19.12.22	Sformato di verdure miste	Arrosto di bovino	Primosale	Petto di pollo dorato al forno	Platessa* gratinata al forno
dal 30.01.23	Piselli *al forno	Finocchi al forno	Carote al forno	Fagiolini *al forno	Insalata mista
dal 27.02.23	Pane-mousse di frutta	Pane -frutta fresca	Pane-frutta fresca	Pane -Banana	Pane -Frutta fresca
dal 28.11.22	Riso al ragù vegetale	Pasta olio e parmigiano	Pasta al ragù	Crema di verdure, legumi e riso	Pasta al pesto
dal 09.01.23	Petto di pollo alle mele	Prosciutto cotto	Sformato di verdure miste	Stracchino / Grana padano Dop	Merluzzo* dorato al forno
dal 06.02.23	Carote al forno	Purè di patate	Fagiolini* al forno	Patate sabbiose	Insalata di finocchi e carote
dal 06.03.23	Pane – frutta fresca	Pane -frutta fresca	Pane -frutta fresca	Pane - frutta fresca	Pane– Banana
dal 05.12.22	Pasta pomodoro e olive	Vellutata di zucca con pasta	Riso al pomodoro e basilico	Ravioli di magro olio e salvia	Pasta al ragù vegetale
dal 16.01.23	Bocconcini di mozzarella	Petto di pollo dorato al forno	Polpette di bovino al forno	Platessa* gratinata al forno	Sformato di broccoli e patate
dal 13.02.23	Spinaci *al parmigiano	Patate al forno	Tris di verdure	Piselli* al forno	Carote rapè
dal 13.03.23	Pane -frutta fresca	Pane-Frutta fresca	Pane– Banana	Pane - frutta fresca	Pane -frutta fresca

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI**Biologici** :riso, pelati , uovo pastorizzato, legumi secchi, mousse di frutta, latte UHT, olio Evo**Prodotti senza glutine** : pasta secca -ravioli-tagliatelle-pane grattugiato-base pizza-pane-farina-budino**Carni** Petto di pollo Bio. Carne di bovino Coalvi. Coscia pollo, tacchino filiera Piemonte/Italia. Prosciutto cotto alta qualità.**Pesce** Platessa ,merluzzo MSC.**Formaggi** di filiera piemontese e italiana **DOP** Parmigiano reggiano, Grana padano.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.,mele rosse e golden di Cuneo, kiwi. **IGP** arance e mandaranci

(*) materia prima surgelata :vegetali biologici (fagiolini, piselli, spinaci) ,platessa e merluzzo