

MENÙ PRIMAVERILE



In vigore dal 4 aprile 2022

| settimana | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|--------------|-------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|
| dal 04.04.22 | Pasta al pomodoro e basilico | Passato di verdure con pasta | Pasta al burro e salvia | Riso al ragù vegetale | Ins. di finocchi o pomodori |
| dal 02.05.22 | Grana padano DOP | Hamburger di bovino. | Platessa* dorata al forno | Coscia di pollo al forno | Prosciutto cotto |
| dal 30.05.22 | Carote al forno | Patate al forno | Piselli* al forno | Insalata verde | Pizza margherita |
| | Pane-frutta fresca | Pane-frutta fresca | Pane – frutta fresca | Pane integrale bio - banana | Pane bio- succo di frutta |
| dal 11.04.22 | Riso alla milanese | Pasta integrale al pomodoro | Pasta al pesto | Tagliatelle al ragù | Riso olio e parmigiano |
| dal 09.05.22 | Sformato di verdure miste | Petto di pollo dorato al forno | Merluzzo* alla pizzaiola | Bocconcini di mozzarella | Polpette di piselli* |
| dal 06.06.22 | Insalata verde e mais | Zucchine saporite | Tris di verdure | Fagiolini* al forno | Carote julienne |
| | Pane -frutta fresca | Pane-frutta fresca | Pane- banana | Pane bio-frutta fresca | Pane bio-frutta fresca |
| dal 18.04.22 | Pasta al ragù di primavera | Ravioli di magro olio e salvia | Passato di verdure e orzo | Pizza margherita | Pasta pomodoro e ricotta |
| dal 16.05.22 | Coscia di pollo al forno | Platessa* gratinata al forno | Arrosti di bovino | Prosciutto cotto | Sformato di verdure miste |
| | Insalata mista | Piselli* al forno | Patate sabbiose | Zucchine al forno | Carote julienne |
| | Pane – frutta fresca | Pane integrale -frutta fresca | Pane-frutta fresca | Grissini bio-frutta fresca | Pane bio- banana |
| dal 25.04.22 | Pasta alla pizzaiola | Riso alla parmigiana | Pasta pomodoro e basilico | Pasta al pesto | Crema di legumi e riso |
| dal 23.05.22 | Bocconcini di mozzarella | Arrosti di tacchino | Tortino di zucchine | Hamburger di carni bianche | Merluzzo* gratinato al forno |
| | Tris di verdure | Insalata verde | Carote julienne | Insalata di pomodoro | Patate al forno |
| | Pane-frutta fresca | Pane- banana | Pane integrale –frutta fresca | Pane bio-budino alla vaniglia | 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 secchi, succo 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

Pesce Platessa,merluzzo,tonno MSC.

Formaggi di filiera piemontese e italiana **DOP** Parmigiano reggiano, Asiago, Grana padano. **DOP** Pesto genovese fresco

Orto/frutta Bio insalata,pomodoro, finocchi,erbe aromatiche,carote,limoni,pere,pesche,albicocche. **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-e mandaranci.

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