

# \* MENÙ AUTUNNO\*

In vigore dal 20 settembre 2021



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>1° settimana</b>	Gnocchetti s. al pesto di zucchini Coscia di pollo al forno <b>Spinaci *al forno</b> Pane-frutta fresca	Riso al ragù vegetale Hamburger di bovino <b>Patate prezzemolate</b> Pane integrale -frutta fresca	Crema di cannellini e crostini Mozzarella <b>Insalata pomodoro/finocchi</b> Pane – frutta fresca	Ravioli di magro olio e salvia Merluzzo* alle olive <b>Insalata verde e mais</b> Pane -frutta fresca	Pipe al pomodoro e ricotta Sformato alle zucchini <b>Carote al forno</b> Pane -banana
<b>2° settimana</b>	Riso alla crema di piselli* Primosale <b>Fagiolini* al forno</b> Pane-frutta fresca	Penne integrali alla pizzaiola Petto di pollo agli aromi <b>Zucchini trifolate</b> Pane- frutta fresca	Sedani in salsa rosa Bresaola olio e limone <b>Carote rapè</b> Pane-frutta fresca	Tortiglietti al pesto cremoso Arrostito di bovino <b>Insalata mista</b> Pane-banana	Passato di verdure con orzo Platessa *dorata al forno <b>Patate in umido</b> Pane-frutta fresca
<b>3° settimana</b>	Mezze penne pomodoro e basilico Sformato di spinaci* e ricotta <b>Insalata verde e mais</b> Pane integrale –frutta fresca	Crema di legumi con pasta Mozzarella <b>Carote al forno</b> Pane -frutta fresca	Riso alla parmigiana Hamburger di carni bianche <b>Fagiolini* all'olio</b> Pane-banana	Pizza margherita Prosciutto cotto <b>Insalata di finocchi</b> Pane-frutta fresca	Fusilli al burro e salvia Merluzzo* gratinato alle erbe <b>Zucchini al forno</b> Pane –frutta fresca
<b>4° settimana</b>	Penne integ. pomodoro e olive Platessa* dorata al forno <b>Piselli *all'olio/ Carote rapè</b> Pane-frutta fresca	Sedani al pomodoro e basilico Lonza alle mele <b>Insalata mista</b> Pane-banana	Gnocchetti sardi al pesto Caciotta <b>Erbette* al forno</b> Pane-frutta fresca	Riso alla milanese Petto di pollo alla pizzaiola <b>Purè di carote e patate</b> Pane- frutta fresca	Vellutata di zucca,porro e pasta Sformato di verdure miste <b>Finocchi al forno</b> Pane-frutta fresca

## CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

**Biologici** :pasta secca, all'uovo, ripiena, base pizza,riso, orzo ,farina,pane grattugiato, pane 2 gg, pelati , uovo pastorizzato, legumi secchi,mousse frutta, latte UHT, burro.olio

**DOP** \_pesto confezionato , parmigiano reggiano/grana padano

**Carne e pesce** Petto di pollo Bio. Bovino Coalvi. Coscia pollo,tacchino,maiale filiera Piemonte/Italia.Prosciutto cotto alta qualità. Platessa,merluzzo,tonno MSC. Bresaola IGP

**Formaggi** di filiera italiana

**Orto/frutta Bio** insalata,pomodoro, finocchi,erbe aromatiche,zucca,carote,porri,olive,limoni,pere,prugne,susine,uva.

**Orto /frutta PAT/IGP** cipolla astigiana ,patate Valle Belbo ,mele S.Marzano O.,mele rosse e golden di Cuneo,kiwi,arance,clementine

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