

# \*MENÙ INVERNALE\*

Senza carni in vigore dal 14 novembre 2022



settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 20.03.23	<b>Pasta al pesto</b> Grana padano Dop <b>Insalata mista invernale</b> Pane-frutta fresca	<b>Pasta al ragù di lenticchie</b> Tonno all'olio di oliva <b>Spinaci * al forno</b> Pane -frutta fresca	<b>Pasta ricotta e pomodoro</b> Merluzzo* gratinato al forno <b>Insalata verde</b> Pane integrale- Banana	<b>Riso al pomodoro e basilico</b> Legumi misti <b>Carote al forno</b> Pane bio- budino alla vaniglia	<b>Passato di verdure con orzo</b> Mozzarella <b>Patate al forno</b> Pane bio-frutta fresca
dal 27.03.23	<b>Tagliatelle al pomodoro</b> Sformato di verdure miste <b>Piselli *al forno</b> Pane- frutta fresca	<b>Pasta al burro e salvia</b> Merluzzo dorato <b>Insalata di finocchi</b> Pane integrale -frutta fresca	<b>Crema di ceci con crostini</b> Primosale / Asiago Dop <b>Carote al forno</b> Pane-frutta fresca	<b>Pasta alla pizzaiola</b> Sformato di spinaci <b>Fagiolini *al forno</b> Grissini bio -Banana	<b>Riso alla zucca</b> Platessa* gratinata al forno <b>Insalata mista</b> Pane bio -frutta fresca
dal 03.04.23	<b>Riso al ragù vegetale</b> Tonno all'olio d'oliva <b>Carote al forno</b> Pane – frutta fresca	<b>Pasta al pesto</b> Polpette vegetali <b>Insalata mista invernale</b> Pane -frutta fresca	<b>Pasta al pomodoro</b> Sformato di verdure miste <b>Fagiolini* al forno</b> Pane -frutta fresca	<b>Crema di verdure, legumi e pasta</b> Stracchino / Grana padano Dop <b>Patate sabbiose</b> Pane integrale bio-frutta fresca	<b>Pasta al tonno</b> Merluzzo* dorato al forno <b>Insalata di finocchi e carote</b> Pane bio-Banana
dal 10.04.23	<b>Pizza margherita</b> Mozzarella <b>Spinaci *al parmigiano</b> Pane integrale-frutta fresca	<b>Vellutata di zucca con crostini</b> Legumi al pomodoro <b>Patate al forno</b> Pane-Frutta fresca	<b>Riso al pomodoro e basilico</b> Stracchino <b>Tris di verdure</b> Pane- Banana	<b>Ravioli di magro burro e salvia</b> Platessa * gratinata al forno <b>Piselli* al forno</b> Pane bio- frutta fresca	<b>Pasta al ragù vegetale</b> Sformato di broccoli e patate <b>Carote rapè</b> Pane bio -frutta fresca

## CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

**Biologici** :pasta secca, all'uovo, ripiena, base pizza,riso, orzo ,farina,pane gr, crostini, grissini pane (gio,ve),pelati , uovo past., legumi secchi, latte UHT, burro,olio Evo

**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, 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.,rosse e golden di Cuneo,kiwi. IGP arance-e mandaranci.

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