

\* **MENÙ INVERNALE** \*

Senza glutine 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> Coscia di pollo al forno <b>Spinaci * al forno</b> Pane -frutta fresca	<b>Pasta ricotta e pomodoro</b> Merluzzo* gratinato al forno <b>Insalata verde</b> Pane– Banana	<b>Riso al pomodoro e basilico</b> Hamburger di bovino <b>Carote al forno</b> Pane - budino alla vaniglia	<b>Passato di verdure con riso</b> Arrosto di tacchino <b>Patate al forno</b> Pane–frutta fresca
dal 27.03.23	<b>Tagliatelle al pomodoro</b> Milanese di lonza <b>Piselli *al forno</b> Pane- frutta fresca	<b>Pasta olio e salvia</b> Arrosto di bovino <b>Insalata di finocchi</b> Pane -frutta fresca	<b>Crema di ceci con riso</b> Primosale / Asiago Dop <b>Carote al forno</b> Pane-frutta fresca	<b>Pasta alla pizzaiola</b> Petto di pollo dorato al forno <b>Fagiolini *al forno</b> Pane -Banana	<b>Riso alla zucca</b> Platessa* gratinata al forno <b>Insalata mista</b> Pane -frutta fresca
dal 03.04.23	<b>Riso al ragù vegetale</b> Coscia di pollo al forno <b>Carote al forno</b> Pane – frutta fresca	<b>Pasta al pesto</b> Prosciutto cotto <b>Insalata mista invernale</b> Pane -frutta fresca	<b>Pasta al ragù</b> Sformato di verdure miste <b>Fagiolini* al forno</b> Pane -frutta fresca	<b>Crema di verdure, legumi e riso</b> Stracchino / Grana padano Dop <b>Patate sabbiose</b> Pane -frutta fresca	<b>Pasta al tonno</b> Merluzzo* dorato al forno <b>Insalata di finocchi e carote</b> Pane–banana
dal 10.04.23	<b>Pizza margherita</b> Bresaola olio e limone <b>Spinaci *al parmigiano</b> Pane -frutta fresca	<b>Vellutata di zucca con pasta</b> Petto di pollo dorato al forno <b>Patate al forno</b> Pane-Frutta fresca	<b>Riso al pomodoro e basilico</b> Polpette di bovino al forno <b>Tris di verdure</b> Pane– Banana	<b>Ravioli di magro olio e salvia</b> Platessa * gratinata al forno <b>Piselli* al forno</b> Pane - frutta fresca	<b>Pasta al ragù vegetale</b> Sformato di broccoli e patate <b>Carote rapè</b> 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. Bresaola della Valtellina IGP**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, erbe, 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