

MENÙ PRIMAVERILE

Senza glutine



settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 06.04.26 dal 04.05.26 dall' 1.06.26 dal 29.06.26	Pasta olio e parmigiano / pomodoro Formaggio** Piselli* in umido Pane - frutta fresca	Pasta al ragù Tortino di zucchine Tris di verdure Pane - frutta fresca	Passato di verdure, legumi e pasta Insalata di merluzzo* con patate e olive Pane – frutta fresca	Riso alla milanese Bocconcini di pollo dorato al mais Zucchine al forno Pane - banana	Finocchi al forno o pomodori Prosciutto cotto AQ Pizza margherita Pane - mousse di frutta
Dal 13..04.26 dall' 11.05.26 dall' 8.06.26	Pasta al pesto cremoso Tortino di spinaci* e ricotta Insalata mista Pane - frutta fresca	Vellutata di zucchine e pasta Hamburger di bovino Patate sabbiose Pane- frutta fresca	Riso al ragù di lenticchie Rustichella di pollo al forno Carote al forno Pane – banana	Ravioli di magro al burro e salvia Bocconcini di mozzarella Ratatouille di verdure Pane - frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Platessa* dorata al forno Zucchine alla menta Pane - frutta fresca
Dal 20.04.26 dal 18.05.26 dal 15.06.26	Passato di verdure e pasta Grana padano DOP Patate al forno Pane – frutta fresca	Riso alla parmigiana Polpettine / hamburger di pesce* Finocchi /ins.finocchi o pomodori Pane – frutta fresca	Pasta pomodoro e olive Bocconcini di carni bianche Zucchine al forno Pane - frutta fresca	Carote julienne Prosciutto cotto AQ Pasta all' olio / Pizza margherita Pane – budino al cacao	Pasta pomodoro e ricotta Crocchette di legumi Fagiolini* all'olio aromatico Pane - banana
Dal 27.04.26 dal 25.05.26 dal 22.06.26	Riso primavera Tortino di verdure miste Zucchine al forno Pane – frutta fresca	Pasta al pesto Scaloppina di pollo al limone Ratatouille di verdure Pane - banana	Passato di verdure e riso Polpette di bovino al forno Patate al forno Pane – frutta fresca	Tagliatelle pomodoro e basilico Merluzzo*/ bastoncini m* al forno Insalata mista / pomodoro Pane - frutta fresca	Pasta burro e salvia/pomodoro Hummus di ceci Carote al forno /julienne Pane - frutta fresca

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Biologici : riso, pelati , uovo pastorizzato., legumi secchi, latte UHT, olio Evo

Prodotti senza glutine : pasta secca -tagliatelle-ravioli -gnocchi-pane grattugiato-base pizza-pane-farina-budino- prosciutto cotto AQ - pesto genovese Dop- Bastoncini di merluzzo

Carni Petto di pollo Bio, carne di bovino Coalvi, coscia di pollo e tacchino filiera Italia.

Pesce Platessa,merluzzo MSC.

() Formaggi** di filiera piemontese e italiana di tipo fresco **DOP** Parmigiano reggiano - Grana padano.

Orto/frutta Bio insalata,pomodoro, finocchi,erbe aromatiche,carote,limoni,pere,pesche,albicocche,olive patate..Mousse di frutta **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

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