

MENÙ PRIMAVERILE

Vegetariano



settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 06.04.26 dal 04.05.26 dall' 1.06.26 dal 29.06.26	Pasta tricolore olio e parmigiano Formaggio** Piselli* in umido Pane - frutta fresca	Gnocchetti sardi al pomodoro Tortino di zucchine Tris di verdure Pane - frutta fresca	Passato di verdure, legumi e pasta Tortino alle erbe* Insalata di patate e olive Pane - frutta fresca	Riso alla milanese Legumi misti Zucchine al forno Pane integrale bio - banana	Finocchi al forno o pomodori Formaggio** Pizza margherita Pane bio- mousse di frutta
Dal 13.04.26 dal 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 Grana padano Dop Patate sabbiose Pane - frutta fresca	Riso al ragù di lenticchie Tortino di verdure miste Carote al forno Pane integrale - banana	Ravioli di magro al burro e salvia Bocconcini di mozzarella Ratatouille di verdure Pane bio - frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Lenticchie in umido Zucchine alla menta Pane bio - 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 integrale - frutta fresca	Riso alla parmigiana Legumi misti al pomodoro Finocchi/ ins. finocchi o pomodori Pane - frutta fresca	Pasta pomodoro e olive Tortino di spinaci* e ricotta Zucchine al forno Pane - frutta fresca	Carote julienne Formaggio** Pasta all' olio / Pizza margherita Pane bio - budino al cacao	Pasta pomodoro e ricotta Crocchette di legumi Fagiolini* all'olio aromatico Pane bio - 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 Grana padano Dop Ratatouille di verdure Pane integrale - banana	Passato di verdure e riso / orzo Crocchette di legumi Patate al forno Pane - frutta fresca	Tagliatelle pomodoro e basilico Tortino alle erbe* Insalata mista / pomodoro Pane bio - frutta fresca	Pasta al burro e salvia Hummus di ceci Carote al forno / julienne Pane bio- frutta fresca

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

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

() Formaggi** di filiera piemontese e italiana Robiola -Primosale -Mozzarella - **DOP** Parmigiano reggiano, Asiago, Grana padano. **DOP** Pesto genovese fresco

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)