

* **MENÙ INVERNALE** *

Senza glutine In vigore dal 14 novembre 2022

settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 20.03.23	Pasta al pesto Grana padano Dop Insalata mista invernale Pane-frutta fresca	Pasta al ragù di lenticchie Coscia di pollo al forno Spinaci * al forno Pane -frutta fresca	Pasta ricotta e pomodoro Merluzzo* gratinato al forno Insalata verde Pane– Banana	Riso al pomodoro e basilico Hamburger di bovino Carote al forno Pane - budino alla vaniglia	Passato di verdure con riso Arrosto di tacchino Patate al forno Pane–frutta fresca
dal 27.03.23	Tagliatelle al pomodoro Milanese di lonza Piselli *al forno Pane- frutta fresca	Pasta olio e salvia Arrosto di bovino Insalata di finocchi Pane -frutta fresca	Crema di ceci con riso Primosale / Asiago Dop Carote al forno Pane-frutta fresca	Pasta alla pizzaiola Petto di pollo dorato al forno Fagiolini *al forno Pane -Banana	Riso alla zucca Platessa* gratinata al forno Insalata mista Pane -frutta fresca
dal 03.04.23	Riso al ragù vegetale Coscia di pollo al forno Carote al forno Pane – frutta fresca	Pasta al pesto Prosciutto cotto Insalata mista invernale Pane -frutta fresca	Pasta al ragù Sformato di verdure miste Fagiolini* al forno Pane -frutta fresca	Crema di verdure, legumi e riso Stracchino / Grana padano Dop Patate sabbiose Pane -frutta fresca	Pasta al tonno Merluzzo* dorato al forno Insalata di finocchi e carote Pane–banana
dal 10.04.23	Pizza margherita Bresaola olio e limone Spinaci *al parmigiano Pane -frutta fresca	Vellutata di zucca con pasta Petto di pollo dorato al forno Patate al forno Pane-Frutta fresca	Riso al pomodoro e basilico Polpette di bovino al forno Tris di verdure Pane– Banana	Ravioli di magro olio e salvia Platessa * gratinata al forno Piselli* al forno Pane - frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Sformato di broccoli e patate Carote rapè 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