

* **MENÙ INVERNALE** *

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 integrale– Banana	Riso al pomodoro e basilico Hamburger di bovino Carote al forno Pane bio- budino alla vaniglia	Passato di verdure con orzo Arrosto di tacchino Patate al forno Pane bio–frutta fresca
dal 27.03.23	Tagliatelle al pomodoro Milanese di lonza Piselli *al forno Pane- frutta fresca	Pasta al burro e salvia Arrosto di bovino Insalata di finocchi Pane integrale -frutta fresca	Crema di ceci con crostini Primosale / Asiago Dop Carote al forno Pane-frutta fresca	Pasta alla pizzaiola Petto di pollo dorato al forno Fagiolini *al forno Grissini bio -banana	Riso alla zucca Platessa* gratinata al forno Insalata mista Pane bio -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 pasta Stracchino / Grana padano Dop Patate sabbiose Pane integrale bio-frutta fresca	Pasta al tonno Merluzzo* dorato al forno Insalata di finocchi e carote Pane bio–banana
dal 10.04.23	Pizza margherita Bresaola olio e limone Spinaci *al parmigiano Pane integrale-frutta fresca	Vellutata di zucca con crostini 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 burro e salvia Platessa * gratinata al forno Piselli* al forno Pane bio- frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Sformato di broccoli e patate Carote rapè 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

Carni Petto di pollo Bio, carne di bovino Coalvi, coscia pollo e tacchino ,maiale filiera Piemonte/Italia. Prosciutto cotto alta qualità, Bresaola delle Valtellina IGP

Pesce Platessa,merluzzo,tonno MSC.

Formaggi di filiera piemontese e italiana **DOP** Parmigiano reggiano, Asiago, Grana padano,Asiago **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