

* MENÙ AUTUNNO *

In vigore dal 20 settembre 2021



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Gnocchetti s. al pesto di zucchini Petto di pollo al limone Spinaci *al forno Pane-frutta fresca	Riso al ragù vegetale Hamburger di bovino Patate prezzemolate Pane integrale-frutta fresca	Crema di cannellini e pasta Bocconcini di mozzarella Insalata pomodoro/finocchi Pane – mousse di frutta	Ravioli di magro olio e salvia Merluzzo* alle olive Insalata verde Pane -frutta fresca	Pipe al pomodoro e ricotta Sformato alle zucchini Carote al forno Pane -banana
2° settimana	Riso alla crema di piselli* Primosale Fagiolini* al forno Pane-frutta fresca	Penne alla pizzaiola Petto di pollo agli aromi Zucchine trifolate Pane integrale - frutta fresca	Sedani in salsa rosa Sformato di verdure miste Carote rapè Pane-frutta fresca	Tortigietti al pesto cremoso Arrosto di bovino Insalata mista Pane-banana	Passato di verdure con orzo Platessa* dorata al forno Patate in umido Pane-frutta fresca
3° settimana	Mezze penne pomodoro e basilico Sformato di spinaci* e ricotta Insalata verde Pane integrale–frutta fresca	Crema di legumi con pasta Bocconcini di mozzarella Carote al forno Pane -frutta fresca	Riso alla parmigiana Hamburger di carni bianche Fagiolini* all'olio Pane -banana	Gnocchetti sardi al pesto Prosciutto cotto Finocchi al parmigiano Pane-frutta fresca	Minestra di riso e patate Merluzzo* gratinato alle erbe Zucchine al forno Pane –frutta fresca
4° settimana	Penne al ragù di pesce* Piselli *all'olio Carote rapè Pane-frutta fresca	Sedani al burro e salvia Lonza alle mele Insalata mista Pane-banana	Pizza margherita Polpette vegetali Erbette *al forno Pane integrale -frutta fresca	Riso alla milanese Petto di pollo alla pizzaiola Purè di carote e patate Pane- frutta fresca	Vellutata di zucca,porro e pasta Sformato di verdure miste Finocchi al forno Pane-frutta fresca

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Biologici :pasta secca, all'uovo, ripiena, base pizza,riso, orzo ,farina,pane grattugiato, pane 2 gg, pelati , uovo pastorizzato, legumi secchi,mousse frutta, latte UHT, burro.olio

DOP _pesto confezionato , parmigiano reggiano/grana padano

Carne e pesce _Petto di pollo Bio. Carne di bovino Coalvi. Coscia pollo, tacchino ,maiale filiera Piemonte/Italia. Prosciutto cotto alta qualità. Platessa,merluzzo,tonno MSC.

Formaggi di filiera italiana

Orto/frutta Bio insalata,pomodoro, finocchi,erbe aromatiche,zucca,carote,porri,olive,limoni,pere,prugne,susine,uva.

Orto /frutta PAT/IGP cipolla astigiana ,patate Valle Belbo ,mele S.Marzano O.,mele rosse e golden di Cuneo,kiwi,arance,clementine

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