

# \*MENÙ PRIMAVERILE\*



In vigore dal 17 aprile 2023

settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 17.04.23	<b>Riso al pomodoro e basilico</b>	<b>Passato di verdure con pasta</b>	<b>Pasta olio e parmigiano</b>	<b>Tagliatelle al ragù</b>	<b>Ins. di finocchi o pomodori</b>
dal 15.05.23	Stracchino /formaggio cremoso	Bocconcini di pollo dorato	Hamburger di pesce* al forno	Tortino di zucchine	Prosciutto cotto
dal 12.06.23	<b>Carote al forno</b>	<b>Patate al forno</b>	<b>Piselli* al forno</b>	<b>Insalata verde</b>	<b>Pizza margherita</b>
	Pane integrale-frutta fresca	Pane-frutta fresca	Pane – frutta fresca	Pane integrale bio - banana	Pane bio- frutta fresca
dal 24.04.23	<b>Pasta al pesto</b>	<b>Riso alla parmigiana</b>	<b>Pasta al pomodoro e basilico</b>	<b>Pasta al burro e salvia</b>	<b>Crema di legumi e orzo</b>
dal 22.05.23	Tortino di patate e formaggio	Platessa* gratinata al forno	Polpette di carni bianche	Arrosto di bovino	Primosale
dal 19.06.23	<b>Zucchine al forno</b>	<b>Insalata mista</b>	<b>Fagiolini* al forno</b>	<b>Carote julienne</b>	<b>Patate al forno</b>
	Pane integrale -frutta fresca	Pane- mousse di frutta	Pane integrale - banana	Pane bio-frutta fresca	Pane bio-frutta fresca
dal 01.05.23	<b>Riso primavera</b>	<b>Trofie al pesto</b>	<b>Pasta alla pizzaiola</b>	<b>Riso olio e parmigiano</b>	<b>Pasta al sugo di pesce*</b>
dal 29.05.23	Rustichella di pollo al forno	Bocconcini di mozzarella	Petto di pollo dorato	Prosciutto cotto	Crocchetta vegetale
dal 26.06.23	<b>Insalata verde</b>	<b>Pomodoro</b>	<b>Carote al forno / julienne</b>	<b>Zucchine al forno</b>	<b>Piselli* al forno</b>
	Pane – frutta fresca	Pane integrale -banana	Pane-frutta fresca	Pane bio-frutta fresca	Pane integrale.bio-frutta fresca
dal 08.05.23	<b>Ravioli di magro burro e salvia</b>	<b>Pasta al pomodoro e basilico</b>	<b>Riso alla milanese</b>	<b>Pasta al pesto</b>	<b>Pasta al ragù di lenticchie</b>
dal 05.06.23	Primosale	Hamburger di bovino	Arrosto di tacchino	Platessa* gratinata al forno	Sformato di spinaci* e ricotta
	<b>Fagiolini* all'olio aromatico</b>	<b>Carote al forno / julienne</b>	<b>Zucchine al forno</b>	<b>Pomodoro</b>	<b>Insalata mista</b>
	Pane integrale – frutta fresca	Pane- frutta fresca	Pane –frutta fresca	Pane bio- budino al cacao	Pane integrale bio- banana

## CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

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

**Carni** Petto di pollo Bio, carne di bovino Coalvi, coscia pollo e tacchino filiera Piemonte/Italia. Prosciutto cotto alta qualità

**Pesce** Platessa,merluzzo MSC.

**Formaggi** di filiera piemontese e italiana **DOP** Parmigiano reggiano, Grana padano. **DOP** Pesto genovese fresco

**Orto/frutta Bio** insalata,pomodoro, finocchi,erbe aromatiche,carote,limoni,pere,pesche,albicocche,olive. 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),platessa e merluzzo