



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1^a

Riso con porri e patate
Fusi di pollo al forno
Insalata mista
Frutta fresca

Minestra di pasta e fagioli
Pasta in bianco (secondaria)
Mozzarella
Fusi di pollo (secondaria)
● **Purè di patate**
insalata verde per (secondaria)
Frutta fresca

Pasta agli aromi
● **Frittata ai porri**
Verdura mista di stagione cruda
Frutta fresca

Pasta al ragù di verdure
Frittata al prosciutto cotto
Manzo affumicato (secondaria)
Cavolfiori gratinati
Budino (primaria),
● **Yogurt BIO** (infanzia)

Pasta pomodoro e basilico
Polpette di merluzzo*
Fagiolini* al pomodoro
Frutta fresca

2^a

● **Pasta al ragù di bovino**
Crocchette di tacchino
● **Carote agli aromi**
Frutta fresca

Riso al pomodoro
Arrostito di maiale al latte
Spinaci* al forno
Budino (primaria)
Yogurt (infanzia)

12 MARZO
Polenta burro e formaggio
Spezzatino di bovino
Carote in umido
Mele con Cannella

Pasta alle verdure
Formaggio fresco
Finocchi gratinati
Frutta fresca

Crema di legumi e verdure
Seppioline* con patate e piselli*
Frutta fresca

3^a

Pasta alla crema di pesto
Frittata di verdura
Piselli* in umido
Frutta fresca

18 MARZO
Crema di carote
Pasta al pomodoro (secondaria)
Hamburger di bovino
Patate prezzemolate
Frutta Fresca | **Yogurt BIO**

Pasta pomodoro e olive
Milanese di pollo
● **Carote Julienne**
Frutta fresca

Verdura cruda mista
Pizza Margherita
1/2 Prosciutto cotto
Frutta fresca

Riso al parmigiano
Polpette di merluzzo*(infanzia)
Platessa* al forno (primaria)
Fagiolini*
Budino (primaria)
● **Yogurt BIO** (infanzia)

4^a

Pasta al pomodoro
● **Hamburger di bovino**
Finocchi in insalata
Frutta fresca

Pasta alle verdure
Cosce di pollo al forno
Insalata mista
Frutta fresca

Crema di legumi con orzo
Polpette di merluzzo* (infanzia)
Tonno (primaria)
● **Patate prezzemolate**
Frutta fresca

27 FEBBRAIO
Pasta pomodoro e pesto
Sformato di porri
Carote Julienne
Pere caramellate

Riso allo zafferano
Formaggio fresco
Spinaci* al parmigiano
Budino (infanzia)
● **Yogurt BIO** (primaria)

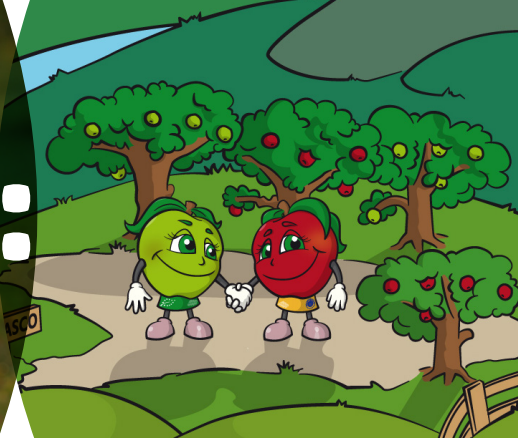
● **Prodotti Degust'Alp sempre da Menu:** Carote San Rocco; Patata Bisalta; Carne Bovina Piemontese

Formaggio fresco: tomino fresco, mozzarella, robiola, stracchino, ricotta. | Prodotti sempre **BIOLOGICI**: pasta, pasta all'uovo secca, riso, farina di grano tenero, farina di mais, uova, yogurt, tomino, fagiolini, mele, kiwi, arance, pesche, susine, polpa frutta. | Le verdure potranno subire variazioni a seconda della disponibilità di mercato.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti.

*Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 30/09/2013 - Validato da: **Dott.ssa Dirutigliano Ileana**



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1^a

● **Pasta al ragù di bovino**
Frittata al forno
Fagiolini* al vapore
Frutta fresca

Insalata mista cruda
Pizza Margherita
1/2 porzione di Prosciutto cotto
Frutta fresca

Pasta all'olio extravergine
Crocchette di tacchino
● **Carote agli aromi**
Frutta fresca

3 APRILE

Risotto al pomodoro
Hamburger di bovino
Insalata mista
Yogurt BIO

4 APRILE

Crema di verdure con crostini
Polpette di merluzzo*
Purea di patate
Torta di carote

2^a

Pasta al ragù di verdure
Pollo al rosmarino
Insalata mista cruda
Frutta fresca

Risotto alla milanese
Sformato di prosciutto e ricotta
Zucchine al forno
Frutta di stagione

Crema di legumi con orzo
Hamburger di bovino
● **Carote prezzemolate**
Frutta fresca

10 APRILE

Pasta alla crema di pesto
Formaggio grana (infanzia)
Formaggio fresco (primaria)
Insalata verde
Yogurt BIO

Crema di zucchine con riso
Seppioline* con piselli e patate
Frutta fresca

3^a

14 APRILE

Pasta burro e salvia
Formaggio fresco
Carote stufate
Mela rossa Cuneo IGP

Minestra di pasta e fagioli
Pasta al pomodoro (secondaria)
Arrostito di maiale al latte
● **Purè di patate**
Insalata verde (secondaria)
Macedonia (infanzia) o frutta fresca

Pasta pasticciata
Crocchette di tacchino al forno
Spinaci* al forno
Frutta fresca

Riso con asparagi*
Frittata al forno
Crocchette di tacchino (secondaria)
Verdura mista cotta
Frutta fresca

Pasta al pomodoro
Polpette di merluzzo* (infanzia)
Tonno in scatola (primaria)
Insalata fagiolini* e pomodori
Budino (infanzia)
● **Yogurt BIO** (primaria)

4^a

Crema di legumi con orzo
Prosciutto cotto (infanzia), manzo affumicato (primaria)
● **Patate in insalata**
Frutta di stagione

Pasta all'olio extravergine
Pollo arrosto
Insalata verde
Frutta fresca

Riso con fonduta
Polpette di merluzzo* (infanzia)
Platessa* al forno (primaria)
● **Carote prezzemolate**
Frutta fresca

Pasta al sugo di tonno
Frittata alle verdure
Manzo affumicato (secondaria)
Zucchini al forno
Frutta fresca

28 MARZO

Pasta pesto e pomodoro
Formaggio fresco
Spinaci* all'olio
Yogurt BIO

● **Prodotti Degust'Alp sempre da Menu:** Carote San Rocco; Patata Bisalta; Carne Bovina Piemontese

Formaggio fresco: tomino fresco, mozzarella, robiola, stracchino, ricotta. | Prodotti sempre **BIOLOGICI**: pasta, pasta all'uovo secca, riso, farina di grano tenero, farina di mais, uova, yogurt, tomino, fagiolini, mele, kiwi, arance, pesche, susine, polpa frutta. | Le verdure potranno subire variazioni a seconda della disponibilità di mercato.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti.

*Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 30/09/2013 - Validato da: **Dott.ssa Dirutigliano Ileana**