

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1°	Frutta fresca frullata Semolino Halibut* lessato Carote lessate	Frutta fresca frullata Crema di riso in brodo vegetale Vitellone lessato Erbette* lessate	Frutta fresca frullata Passato di verdure* con pastina 00 Pollo lessato Purè di patate	Frutta fresca frullata Semolino Ricotta Carote lessate	Frutta fresca frullata Pastina 00 in brodo vegetale Platessa* lessata Fagiolini lessati
	M: the deteinato con biscotti secchi	M: yogurt alla frutta	M: frutta fresca frullata	M: macedonia di frutta fresca frullata	M: yogurt alla frutta
2°	Frutta fresca frullata Semolino Scaglie di formaggio grana Erbette* lessate	Frutta fresca frullata Passato di verdure* con pastina 00 Merluzzo* lessato Fagiolini all'olio evo	Frutta fresca frullata Crema di riso in brodo vegetale Ricotta Carote lessate	Frutta fresca frullata Passato di verdure* con pastina 00 Tacchino lessato Purè di patate	Frutta fresca frullata Pastina 00 in brodo vegetale Platessa* lessata Zucchine lessate
	M: macedonia di frutta fresca frullata	M: yogurt alla frutta	M: succo di frutta 100%	M: frutta fresca frullata	M: yogurt alla frutta
3°	Frutta fresca frullata Semolino Prosciutto cotto al naturale s.p. Erbette* lessate	Frutta fresca frullata Crema di zucca* Formaggio spalmabile Carote lessate	Frutta fresca frullata Pastina 00 in brodo vegetale Platessa*/merluzzo* lessato Erbette lessate	Frutta fresca frullata Crema di carote Pollo lessato Cavolfiore gratinato	Frutta fresca frullata Passato di verdure* con pastina 00 Vitellone lessato Purè di patate
	M: latte con biscotti secchi	M: yogurt alla frutta	M: frutta fresca frullata	M: macedonia di frutta fresca frullata	M: yogurt alla frutta
4°	Frutta fresca frullata Semolino Scaglie di formaggio grana Erbette* lessate	Frutta fresca frullata Passato di verdure* con pastina 00 Tacchino lessato Purè di patate	Frutta fresca frullata Pastina 00 in brodo vegetale Vitellone lessato Carote lessate	Frutta fresca frullata Passato di verdure* con pastina 00 Ricotta Zucchine lessate	Frutta fresca frullata Crema di riso in brodo vegetale Halibut* lessato Carote lessate
	M: yogurt alla frutta	M: latte con biscotti secchi	M: frutta fresca frullata	M: yogurt alla frutta	M: succo di frutta 100%

Menu rev.0 del 20/07/2018

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato

\*Il piatto può contenere una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.

N.B.: EVITARE L'UTILIZZO DI SEMILAVORATI /ES. PESCE IMPANATO, HAMBURGER, SOFFICINI, POLPETTE, ECC) COME PREVISTO NELLE NUOVE "LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA" DELLA REGIONE PIEMONTE. OLIO EVO = OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA S.P. = SENZA POLIFOSFATI

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1°	Frutta frullata Semolino Ricotta Carote lessate M: yogurt alla frutta	Frutta frullata Crema di riso in brodo di carne Pollo lessato Zucchine lessate M: frutta frullata	Frutta frullata Pastina 00 in brodo vegetale Frittata al forno Erbette* lessate M: macedonia di frutta fresca frullata	Frutta frullata Passato di verdura* con pastina 00 Vitellone lessato Purè di patate M: latte con biscotti secchi	Frutta frullata Pastina 00 in brodo vegetale Filetto di halibut* lessato Carote lessate M: yogurt alla frutta
2°	Frutta frullata Crema di riso in brodo di carne Formaggio spalmabile Zucchine lessate M: yogurt alla frutta	Frutta frullata Pastina 00 in brodo vegetale Pollo lessato Carote lessate M: frutta frullata	Frutta frullata Crema di verdure fresche con pastina 00 Halibut* lessato Purè di patate e carote M: the deteinato con biscotti secchi	Frutta frullata Semolino Fesa di tacchino Erbette* lessate M: macedonia di frutta fresca frullata	Frutta frullata Pastina 00 in brodo vegetale Platessa*/merluzzo* lessato Carote lessate M: yogurt alla frutta
3°	Frutta frullata Semolino Frittata al forno /uovo sodo Zucchine lessate M: yogurt alla frutta	Frutta frullata Crema di riso in brodo di carne Merluzzo* lessato Carote lessate M: frutta frullata	Frutta frullata Pastina 00 in brodo vegetale Vitellone lessato Erbette* lessate M: macedonia di frutta fresca frullata	Frutta frullata Passato di verdura* con pastina 00 Platessa* al vapore Purè di patate M: succo di frutta 100%	Frutta frullata Pastina 00 in brodo vegetale Ricotta Coste* lessate M: yogurt alla frutta
4°	Frutta frullata Crema di riso in brodo di carne Prosciutto cotto al naturale s.p. Zucchine lessate M: yogurt alla frutta	Frutta frullata Passato di verdura* con pastina 00 Platessa* lessata Purè di patate M: frutta frullata	Frutta frullata Semolino Formaggio spalmabile Carote lessate M: macedonia di frutta fresca frullata	Frutta frullata Pastina 00 in brodo vegetale Petto di pollo Zucchine lessate M: succo di frutta 100% con biscotti secchi	Frutta frullata Pastina 00 in brodo vegetale Merluzzo* lessato Erbette* lessate M: yogurt alla frutta

Menu rev.0 del 20/07/2018

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

\*Il piatto può contenere una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.

**N.B.: EVITARE L'UTILIZZO DI SEMILAVORATI /ES. PESCE IMPANATO, HAMBURGER, SOFFICINI, POLPETTE, ECC) COME PREVISTO NELLE NUOVE "LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA" DELLA REGIONE PIEMONTE**

**OLIO EVO = OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA S.P. = SENZA POLIFOSFATI**

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1°	Frutta fresca Pasta all'olio evo Frittata all'ortolana al forno Carote cotte M: pane fresco e marmellata	Frutta fresca Risotto al burro crudo e Parmigiano Crocchette di vitellone con verdura al forno Cavolfiore gratinato M: yogurt alla frutta	Banana Minestrone di verdure* con riso Scaloppine di pollo al limone Patate al forno M: crostata o torta di mele con tisana	Frutta fresca Lasagne* al forno al ragù vegetale Parmigiano Fagiolini* all'olio M: macedonia di frutta fresca	Frutta fresca Passato di legumi con orzo perlato Filetto di platessa alla milanese al forno Patate lessate M: yogurt alla frutta
2°	Frutta fresca Pizza margherita Prosciutto cotto al naturale s.p. Erbette* all'olio e limone M: macedonia di frutta fresca	Frutta fresca Crema di patate e porri con riso Frittata al forno al formaggio Broccoletti all'olio M: yogurt con corn flakes	Banana Risotto alla milanese Controfiletto di lonza alla milanese al forno Finocchi gratinati M: crostata o torta di mele con succo di frutta 100%	Frutta fresca Minestra di verdure* con orzo Bocconcini di tacchino agli aromi Fagiolini* e patate al vapore M: focaccia con the deteinato	Frutta fresca Pasta al pomodoro Crocchette di merluzzo* al forno Carote in umido M: yogurt alla frutta
3°	Frutta fresca Chicche al pomodoro Fesa di tacchino Finocchi al forno M: pane fresco e marmellata	Frutta fresca Risotto alla zucca* Polpettine di verdure Carote cotte M: yogurt alla frutta	Frutta fresca Pasta con sugo al ragù vegetale Merluzzo* gratinato Fagiolini* all'olio M: crostata o torta di mele con succo di frutta 100%	Banana Crema di carote con orzo Saltimbocca alla romana (scaloppine di pollo con prosciutto cotto s.p. e salvia) Broccolo all'olio evo M: macedonia di frutta fresca	Frutta di stagione Minestra di verdure* con riso Frittata alle verdure al forno Erbette* all'olio e limone M: yogurt alla frutta
4°	Frutta fresca Pizza margherita Parmigiano Coste* con olio e Parmigiano M: yogurt alla frutta	Frutta fresca Crema di verdure fresche con farro Fesa di tacchino glassato al forno Purè di patate M: the deteinato con biscotti secchi	Frutta fresca Pasta al pomodoro Polpettone di vitellone e verdure Carote cotte M: crostata o torta di mele con tisana	Frutta fresca Crema di patate e porri con orzo Crocchette d'uovo con ricotta Cavolfiori gratinate M: yogurt alla frutta	Banana Risotto al pomodoro Filetto di halibut* al forno Piselli* in umido M: focaccia con succo di frutta 100%

Menu rev.0 del 20/07/2018

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

\*Il piatto può contenere una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.

N.B.: EVITARE L'UTILIZZO DI SEMILAVORATI /ES. PESCE IMPANATO, HAMBURGER, SOFFICINI, POLPETTE, ECC) COME PREVISTO NELLE NUOVE "LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA" DELLA REGIONE PIEMONTE

OLIO EVO = OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA S.P. = SENZA POLIFOSFATI

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1°	Frutta fresca Pizza margherita Scaglie di parmigiano Carote prezzemolate* M: yogurt alla frutta	Frutta fresca Pasta al pesto Controfiletto di lonza alle erbe Zucchine trifolate M: gelato*	Banana Risotto allo zafferano Insalata caprese (mozzarella e pomodori freschi) M: macedonia di frutta fresca	Frutta fresca Passato di verdura* con riso Frittata con patate Fagiolini* in insalata M: pane fresco e marmellata con succo di frutta 100%	Frutta fresca Pasta al pomodoro e basilico Filetto di halibut* al forno Pomodori in insalata M: yogurt alla frutta
2°	Frutta fresca Riso con prezzemolo e piselli* Frittata con verdure Zucchine all'olio M: yogurt alla frutta	Frutta fresca Chicche al pomodoro e Parmigiano Filetto di pollo alla milanese Pomodori e cetrioli in insalata M: gelato*	Frutta fresca Crema di verdure fresche con riso Polpettine di legumi al forno Patate al forno M: the deteinato con biscotti secchi	Banana Pasta al pesto di zucchine Formaggio spalmabile Erbette* all'olio M: yogurt alla frutta	Frutta fresca Pasta al burro e salvia Merluzzo* al forno Carote lesse M: crostata o torta Margherita con tisana
3°	Melone Pizza margherita Prosciutto cotto naturale s.p. Zucchine trifolate M: yogurt alla frutta	Frutta fresca Risotto alle zucchine Frittata all'ortolana Carote prezzemolate M: gelato*	Banana Pasta al pomodoro e basilico Polpettine di legumi al forno Fagiolini all'olio M: macedonia di frutta fresca	Frutta fresca Passato di verdure* con riso Filetto di platessa* alla milanese Pomodori in insalata M: pane fresco e marmellata con succo di frutta 100%	Frutta fresca Pasta al pesto Parmigiano Coste* all'olio M: yogurt alla frutta
4°	Frutta fresca Risotto al pomodoro Uova strapazzate /sodo Fagiolini* in insalata M: yogurt alla frutta	Frutta fresca Zuppa di verdure fresche con riso Merluzzo* in umido Patate al forno M: gelato*	Frutta fresca Orzotto allo zafferano e zucchine Bocconcini di mozzarella Pomodori in insalata M: macedonia di frutta fresca	Frutta fresca Pasta al pomodoro e olive Petto di pollo al limone Carote lesse e piselli* M: crostata o torta Margherita con tisana	Banana Pasta al sugo di zucchine e melanzane Filetto di platessa* al forno Erbette* all'olio M: yogurt alla frutta

Menu rev.0 del 20/07/2018

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

\*Il piatto può contenere una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.

N.B.: EVITARE L'UTILIZZO DI SEMILAVORATI /ES. PESCE IMPANATO, HAMBURGER, SOFFICINI, POLPETTE, ECC) COME PREVISTO NELLE NUOVE "LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA" DELLA REGIONE PIEMONTE

OLIO EVO = OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA S.P. = SENZA POLIFOSFATI

