

Sett.	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I°	• PASTA AL RAGÙ • POMODORO E MOZZARELLA • FRUTTA DI STAGIONE	• PIZZA MARGHERITA • PROSCIUTTO COTTO • INSALATA • DESSERT	• GNOCCHI AL POMODORO • SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE • FAGIOLINI* ALL'OLIO EVO* • FRUTTA DI STAGIONE	• PASTA AL POMODORO E RICOTTA • SPEZZATINO DI VITELLONE • ZUCCHINE AL FORNO • FRUTTA DI STAGIONE	• RISOTTO ALLA PARMIGIANA • TONNO ALL'OLIO E.V.O. • INSALATA DI POMODORI • GELATO
II°	• CREMA DI VERDURE CON CROSTINI • POLLO AL ROSMARINO • PATATE ARROSTO • FRUTTA DI STAGIONE	• PASTA AL PESTO • UOVA SODO (O FRITTATA) • INSALATA MISTA • FRUTTA DI STAGIONE	• PASTA ALL'OLIO E.V.O. • TRONCHETTO DI VITELLONE CON PATATE E SPINACI • PISELLI* • YOGURT	• PASTA IN SALS'A AURORA • FORMAGGIO FRESCO • INSALATA MISTA • FRUTTA DI STAGIONE	• RISOTTO ALLE ZUCCHINE • PLATTESSA ALLA MILANESE * • PATATE AL PREZZEMOLO • FRUTTA DI STAGIONE
III°	• PIZZA MARGHERITA • PROSCIUTTO COTTO • INSALATA MISTA • FRUTTA DI STAGIONE	• PASTA OLIO E GRANA • ARROSTO DI VITELLONE • INSALATA VERDE • YOGURT	• RISOTTO ALLO ZAFFERANO • FORMAGGIO FRESCO • INSALATA DI POMODORI • DESSERT	• PASTA AL POMODORO • SALTINBOCCA DI TACCHINO • ZUCCHINE AL FORNO • FRUTTA DI STAGIONE	• RAVIOLI AL POMODORO • CROCCHETTE DI MERLUZZO • * E PATATE AL FORNO • CAROTE • GRATUGIATE • GELATO
IV°	• PASTA ALLE VERDURE • POLLO AL FORNO • PATATE AL FORNO • FRUTTA DI STAGIONE	• PASTA AL PESTO • FRITTATA ALLE ERBE • FAGIOLINI * • DESSERT	• LASAGNE *AL FORNO • PROSCIUTTO COTTO • SPINACI * • FRUTTA DI STAGIONE	• RISOTTO ALLA PARMIGIANA • MOZZARELLA • POMODORI • FRUTTA DI STAGIONE	• PASTA OLIO E GRANA • PLATTESSA * ALLA MILANESE • INSALATA MISTA • DESSERT

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



* Piatti contenenti prodotti surgelati /congelati all'origine (come da capitolato)

E.V.O.= Olio Extra Vergine di oliva

Sett.	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I°	- PASTA OLIO E GRANA - FETTINE DI MANZO ALLA VALDOSTANA - FAGIOLINI * - FRUTTA DI STAGIONE	- POLENTA - TAPULONE DI MANZO - CAROTE IN UMIDO - YOGURT	- PASTA AL POMODORO - FRITTATA ALLE ERBE - LATTUGA - FRUTTA DI STAGIONE	- CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI - BOCCONCINI DI VITELLO - COSTE GRATINATE - MOUSSE DI FRUTTA	- RISOTTO CON VERDURE - TONNO ALL'OLIO E.V.O. - POMODORI - DESSERT
II°	- PIZZA MARGHERITA - PROSCIUTTO COTTO - INSALATA VERDE - FRUTTA DI STAGIONE	- RAVIOLI ALLA FONTINA - STUFATO DI MANZO - CAROTE - FRUTTA DI STAGIONE	- RISOTTO ALLO ZAFFERANO - SCALOPPE DI POLLO - INSALATA - YOGURT	- GNOCCHI AL POMODORO - SPEZZATINO DI TACCHINO - ERBETTE - FRUTTA DI STAGIONE	- PASSATO DI VERDURE CON RISO - MILANESE DI LONZA - PUREA DI PATATE - FRUTTA DI STAGIONE
III°	- PASTA AL RAGÙ DI VERDURE - FORMAGGIO FRESCO - INSALATA MISTA - MOUSSE DI FRUTTA	- LASAGNE AL FORNO * - PROSCIUTTO COTTO - FINOCCHI - FRUTTA DI STAGIONE	- CREMA DI LENTICCHIE CON ORZO - FRITTATA AL FORMAGGIO - SPINACI - FRUTTA DI STAGIONE	- RISOTTO ALLA PARMIGIANA - SCALOPPINE DI TACCHINO - CAROTE ALL'OLIO E.V.O. - YOGURT	- PASTA ALL'OLIO E GRANA - FILETTO DI NASELLO - POMODORO E ORIGANO - FAGIOLINI - DESSERT
IV°	- PASTA AL POMODORO - HAMBURGER DI MANZO - CAROTE - FRUTTA DI STAGIONE	- RAVIOLI BURRO CRUDO E SALVIA - LONZA ALLA MILANESE - FAGIOLINI * - FRUTTA DI STAGIONE	- PIZZA MARGHERITA - PROSCIUTTO COTTO - CAVOLEFIORE - YOGURT	- CREMA DI VERDURE CON CROSTINI - POLLO AL ROSMARINO - PUREA DI PATATE - FRUTTA DI STAGIONE	- PASTA GRATINATA - PLATESSA * ALLA MILANESE - FINOCCHI - DESSERT

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



* Piatti contenenti prodotti surgelati /congelati all'origine (come da capitolato)

E.V.O.= Olio Extra Vergine di oliva