

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

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

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.

