



CITTA' DI TORINO

**DIVISIONE SERVIZI EDUCATIVI**  
**Servizio Ristorazione Scolastica**

**MENU SCUOLE PRIMARIE**

**ANNO SCOLASTICO 2020 – 2021**



## CALENDARIO ANNO SCOLASTICO 2020 - 2021 DAL 14 SETTEMBRE 2020

SETTEMBRE 2020							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	1 invernale
21	22	23	24	25	26	27	2
28	29	30					3

OTTOBRE 2020							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
			1	2	3	4	3
5	6	7	8	9	10	11	4
12	13	14	15	16	17	18	1
19	20	21	22	23	24	25	2
26	27	28	29	30	31		3

NOVEMBRE 2020							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
						1	
2	3	4	5	6	7	8	4
9	10	11	12	13	14	15	1
16	17	18	19	20	21	22	2
23	24	25	26	27	28	29	3
30							4

DICEMBRE 2020							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
	1	2	3	4	5	6	4
7	8	9	10	11	12	13	1
14	15	16	17	18	19	20	2
21	22	23	24	25	26	27	3
28	29	30	31				4

GENNAIO 2021							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
				1	2	3	4
4	5	6	7	8	9	10	1
11	12	13	14	15	16	17	2
18	19	20	21	22	23	24	3
25	26	27	28	29	30	31	4

FEBBRAIO 2021							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
1	2	3	4	5	6	7	1
8	9	10	11	12	13	14	2
15	16	17	18	19	20	21	3
22	23	24	25	26	27	28	4

MARZO 2021							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
1	2	3	4	5	6	7	1
8	9	10	11	12	13	14	2
15	16	17	18	19	20	21	3
22	23	24	25	26	27	28	3
29	30	31					1 primaverile

APRILE 2021							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
			1	2	3	4	1 primaverile
5	6	7	8	9	10	11	2
12	13	14	15	16	17	18	3
19	20	21	22	23	24	25	4
26	27	28	29	30			1

MAGGIO 2021							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
					1	2	1
3	4	5	6	7	8	9	2
10	11	12	13	14	15	16	1 estivo
17	18	19	20	21	22	23	2
24	25	26	27	28	29	30	3
31							4

GIUGNO 2021							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
	1	2	3	4	5	6	4
7	8	9	10	11	12	13	1
14	15	16	17	18	19	20	2
21	22	23	24	25	26	27	3
28	29	30					4

LUGLIO 2021							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
			1	2	3	4	4
5	6	7	8	9	10	11	1
12	13	14	15	16	17	18	2
19	20	21	22	23	24	25	3
26	27	28	29	30	31		4

AGOSTO 2021							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
						1	4
2	3	4	5	6	7	8	1
9	10	11	12	13	14	15	2
16	17	18	19	20	21	22	3
23	24	25	26	27	28	29	4
30	31						1

SETTEMBRE 2021							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
		1	2	3	4	5	1
6	7	8	9	10	11	12	2
13	14	15	16	17	18	19	3
20	21	22	23	24	25	26	4
27	28	29	30				1

I menu per l'anno scolastico 2020/21 sono elaborati dal Servizio Ristorazione scolastica della Divisione Servizi Educativi, sono controllati e verificati dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL Città di Torino, si articolano in quattro settimane con la seguente rotazione:

da 14 settembre 2020 al 26 marzo 2021: menu invernale anno scolastico 2020-2021 a decorrere dalla prima settimana invernale;

dal 29 marzo 2021 al 7 maggio 2021 menu primaverile a decorrere dalla prima settimana;

dal 10 maggio 2021 al 11 giugno 2021 menu estivo anno scolastico 2020-2021 a decorrere dalla prima settimana.

Sono disponibili e di seguito indicati i menu alternativi: senza carne, senza carne e pesce, senza proteine animali e senza glutine.

I piatti nei vari menu separati da una sbarra indicano che sono da somministrarsi alternativamente e sono identificati con \*\*.

#### Caratteristiche del menu

Nella settimana si alternano primi piatti asciutti e in brodo, in genere quattro volte sono somministrati piatti asciutti e una volta in brodo. I secondi piatti di origine animale sono costituiti da carne di bovino (due volte al mese), suino (due volte al mese), carne avicola (una volta alla settimana), pesce (una volta alla settimana), uova (due volte al mese come frittata o sformato) e formaggi (una volta alla settimana); i piatti di origine vegetale sono costituiti da lenticchie (una volta al mese). I contorni alternano piatti cotti e crudi, tra i piatti cotti le patate (tre volte al mese), i piselli (tre volte al mese), le carote (tre volte al mese), costine e spinaci (tre volte al mese), fagiolini (due volte al mese) e zucchine d'estate. I crudi sono costituiti prevalentemente da insalata, carote, finocchi, sedano rapa e pomodori d'estate.

La frutta presente nel menu è sempre di stagione e rispetta il seguente calendario mensile:

GENNAIO Ananas, arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere

FEBBRAIO Ananas, arance, banane, kiwi, mandarini, clementine, mele, pere

MARZO Ananas, arance, clementine, banane, kiwi, mele, pere

APRILE Ananas, arance, clementine, banane, kiwi, mele, pere

MAGGIO Ananas, banane, mele, melone, pere

GIUGNO Albicocche, ananas, anguria, banane, pesche, susine, mele, melone

LUGLIO Albicocche, ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine

AGOSTO Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine

SETTEMBRE Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, uva, prugne

OTTOBRE Ananas, arance, banane, mele, pere, uva, prugne

NOVEMBRE Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere

DICEMBRE Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere

#### Caratteristiche degli alimenti:

Prodotti di filiera piemontese: riso, burro, carne di bovino e di pollo, uova pastorizzate, Bra DOP, Raschera DOP, Toma DOP e Grana padano DOP

Prodotti DOP: prosciutto crudo di Parma, parmigiano reggiano

Prodotti biologici: pasta, succhi di frutta, yogurt, verdure surgelate, legumi

Prodotti equo solidali: banana, ananas

Ortofrutta di filiera piemontese di produzione biologica o di produzione integrata: broccoli, cavolfiori, cipolle, melanzane, patate, pomodori, porri, zucca, zucchine, actinidie (kiwi), albicocche, prugne, susine, mele, pere, pesche

Ortofrutta di filiera italiana di produzione biologica o produzione integrata: aglio, barbabietole rosse, biette, erbe, carote, finocchi, sedano rapa, anguria, arance, cachi, limoni, mandarini, mandaranci, melone, uva

Prodotti surgelati: ravioli di magro, lasagne, crepes, bastoncini di merluzzo, nasello, platessa, erbe, costine, fagiolini, piselli e spinaci

## SCUOLE PRIMARIE MENU INVERNALE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO TORTINO DI CAROTE, PATATE E RICOTTA PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE DESSERT	VELLUTATA DI VERDURE CON RISO POLPETTE DI BOVINO IN UMIDO PATATE A SPICCHI AL FORNO PANE BANANA (E.S.) *	ORECCHIETTE AI BROCCOLI COSCIA DI POLLO ARROSTO INSALATA VERDE E CAROTE PANE MIX DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE**	PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA BRA DOP/RASCHERA DOP PIEMONTE** PATATE LESSE CON PREZZEMOLO PANE FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI POMODORO E TONNO PLATESSA DORATA COSTINE OLIO E PARMIGIANO PANE YOGURT ALLA FRUTTA
2 SETTIMANA	VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON ORZO COTOLETTA DI LONZA IMPANATA FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLA MILANESE HAMBURGER DI MERLUZZO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE RIGATE AL POMODORO GRANA PADANO DOP PIEMONTESE/BRA DOP** SPINACI ALL'OLIO PANE PESCHE SCIROPATE	CASARECCI AL BURRO E SALVIA LENTICCHIE IN UMIDO INSALATA DI CAROTE PANE BANANA (E.S.) *	VELLUTATA DI ZUCCA CON RISO STRACCETTI DI BOVINO AL SUGO D'ARROSTO PUREA DI PATATE PANE ANANAS FRESCO (E.S.) *
3 SETTIMANA	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE MOZZARELLA BROCCOLETTI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI PATATE E CAROTE CON PASTA PETTO DI POLLO DORATO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	POLENTA CONCIA SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO INSALATA DI FINOCCHI PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI CECI E ROSMARINO CON DITALINI CREPES DI MAGRO/FRITTATA DI SPINACI** CAROTE SALTATE AL BURRO PANE BANANA (E.S.) *	ZUPPA DI CEREALI E LEGUMI PLATESSA GRATINATA INSALATA VERDE PANE BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE
4 SETTIMANA	SEDANINI AL POMODORO BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO SPINACI OLIO E PARMIGIANO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO OLIO E PARMIGIANO SPEZZATINO DI POLLO IN UMIDO/CURRY** PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE MIX DI FRUTTA DI STAGIONE	BRODO VEGETALE CON PASTINA STRACCHINO PATATE AL FORNO PANE BANANA (E.S.)*	SPAGHETTI PANNA E PROSCIUTTO SALSICCIA DI SUINO INSALATA DI CAVOLO PANE SUCCO DI FRUTTA	RISO AL POMODORO PISELLI CON UOVO SODO/TORTINO SARDO DI PISELLI** CAROTE AL ROSMARINO GRISSINI BUDINO AL CIOCCOLATO

## ELENCO INGREDIENTI PRINCIPALI DEL MENU INVERNALE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Ravioli di magro surgelati/ freschi Ingredienti del ripieno: ricotta e/o formaggio delicato, spinaci/erbette/cavolo, Parmigiano reggiano, uovo, sale pangrattato, aromi. Pomodori pelati, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Ricotta, Carote, Patate, Uova Pastorizzate, Parmigiano Reggiano, Pangrattato, olio evo, Sale, Aromi</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso Carote, Zucca o Zucchine, Coste o Costine, Verza, Porro, Cipolla, Patate, Ortaggi, Sale, Olio evo</p> <p><b>SECONDO:</b> Carne di bovino, Pelati, Olio Evo, Uova Pastorizzate, Parmigiano Reggiano, Pangrattato, Latte Intero Pastorizzato, Farina, Piante Aromatiche e Ortaggi, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Orecchiette, Broccoli, Acciughe sotto sale, Olio evo, Aglio,,Sale, Farina, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Coscia/fuso/sovracoscia, Olio evo, Sale, Piante aromatiche</p>	<p><b>PRIMO:</b> Pasta, Fagioli borlotti/cannellini secchi, cipolle, Olio evo, Patate, Pomodori pelati, Pezzemolo, Alloro, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>CONTORNO:</b> Patate, Olio evo, Prezzemolo, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Spaghetti, Pomodori pelati, Tonno sott'olio sgocciolato, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi</p> <p><b>SECONDO:</b> Filetto di platessa, Olio evo, Sale, Uovo pastorizzato, Pane grattugiato</p>
<b>2 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Orzo, Patate, Porri, Aromi: Carote, Cipolle, Parmigiano reggiano, Sale, Olio evo</p> <p><b>SECONDO:</b> Lonza, Pangrattato, Uova pastorizzate, Olio evo, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Zafferano, Besciamella, (latte, farina, burro/olio evo, sale), Sale, Parmigiano reggiano</p>	<p><b>PRIMO:</b> Penne rigate, Pomodori pelati, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p>	<p><b>PRIMO:</b> Casarecci, Burro, Salvia, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Lenticchie secche, Lenticchie in scatola naturale, Pomodori pelati, Olio evo, Piante aromatiche ed ortaggi, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Zucca gialla, Patate, Erbe aromatiche ed ortaggi, Sale, Olio evo, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Carne di bovino, sugo d'arrosto Farina, Olio evo, Sale, Piante aromatiche</p>
<b>3 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Pasta all'uovo fresca/surgelata, Carne di bovino adulto, Pomodori pelati, Olio evo, Cipolle, Carote, Sale, Rosmarino, Parmigiano reggiano</p>	<p><b>PRIMO:</b> Pasta, Patate, Carote, Aromi: Carote, cipolle, Parmigiano reggiano, Sale, Olio evo</p> <p><b>SECONDO:</b> Fesa di pollo, Pane grattugiato, Olio evo, Uova pastorizzate, Sale, Limone</p>	<p><b>PRIMO:</b> Acqua, Farina gialla, Bra, Toma/Raschera DOP Piemontesi, Olio evo, Sale</p> <p><b>SECONDO:</b> Carne di tacchino, Pomodori pelati, Olio evo, Carote, Cipolle, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Ditalini, Ceci secchi, Cipolle, Carote, Rosmarino, Olio evo, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Crespelle di magro surgelate, Crespelle di magro fresche, Besciamella</p>	<p><b>PRIMO:</b> Ceci secchi, Lenticchie secche, Piselli secchi, Carote, Cipolle, Sale, Olio evo, Orzo perlato, Farro, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Filetto di platessa, Olio evo, Limone a parte, Pangrattato, Sale</p>
<b>4 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Sedanini, Pomodori pelati, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Bastoncini di merluzzo (prefritti surgelati), Limone a parte</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Olio evo, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Petto di pollo, Olio evo, Farina, Sale, Limone succo, Salvia, Curry qb</p>	<p><b>PRIMO:</b> Pastina, Brodo vegetale: patate, carote, cipolla, Olio evo, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Spaghetti, Panna da cucina UHT, Burro, Farina, Latte UHT intero, Sale, Prosciutto cotto, Erbe aromatiche, Olio evo, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Salsiccia di puro suino, Olio evo, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Pomodori pelati, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> uova sode, piselli, Olio evo, Sale</p>

**SCUOLE PRIMARIE MENU PRIMAVERILE**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	<p>RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO</p> <p>TORTINO DI CAROTE, PATATE E RICOTTA</p> <p>PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO</p> <p>PANE</p> <p>DESSERT</p>	<p>VELLUTATA DI VERDURE CON RISO</p> <p>POLPETTE DI BOVINO IN UMIDO</p> <p>PATATE A SPICCHI AL FORNO</p> <p>PANE</p> <p>BANANA (E.S.) *</p>	<p>ORECCHIETTE AL POMODORO</p> <p>COSCIA DI POLLO ARROSTO</p> <p>INSALATA VERDE E CAROTE</p> <p>PANE</p> <p>MIX DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE**</p>	<p>PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA</p> <p>BRA DOP/RASCHERA DOP PIEMONTE**</p> <p>PATATE LESSE CON PREZZEMOLO</p> <p>PANE</p> <p>FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p>SPAGHETTI POMODORO E TONNO</p> <p>PLATESSA DORATA</p> <p>COSTINE OLIO E PARMIGIANO</p> <p>PANE</p> <p>YOGURT ALLA FRUTTA</p>
<b>2 SETTIMANA</b>	<p>VELLUTATA DI PATATE CON ORZO</p> <p>COTOLETTA DI LONZA IMPANATA</p> <p>FAGIOLINI ALL'OLIO</p> <p>PANE</p> <p>FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p>RISO ALLA MILANESE</p> <p>HAMBURGER DI MERLUZZO</p> <p>PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO</p> <p>PANE</p> <p>FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p>PENNE RIGATE AL POMODORO</p> <p>GRANA PADANO DOP PIEMONTESE/BRA DOP**</p> <p>SPINACI ALL'OLIO</p> <p>PANE</p> <p>PESCHE SCIROPATE</p>	<p>CASARECCI AL BURRO E SALVIA</p> <p>LENTICCHIE IN UMIDO</p> <p>INSALATA DI CAROTE</p> <p>PANE</p> <p>BANANA (E.S.) *</p>	<p>VELLUTATA DI VERDURE CON RISO</p> <p>STRACCETTI DI BOVINO AL SUGO D'ARROSTO</p> <p>PUREA DI PATATE</p> <p>PANE</p> <p>ANANAS FRESCO (E.S.) *</p>
<b>3 SETTIMANA</b>	<p>LASAGNE AL RAGU' DI CARNE</p> <p>MOZZARELLA</p> <p>COSTINE ALL'OLIO</p> <p>PANE</p> <p>FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p>PASSATO DI PATATE E CAROTE CON PASTA</p> <p>PETTO DI POLLO DORATO</p> <p>FAGIOLINI ALL'OLIO</p> <p>PANE</p> <p>FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p>FUSILLI OLIO E PARMIGIANO</p> <p>SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO</p> <p>INSALATA VERDE</p> <p>PANE</p> <p>FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p>PASSATO DI CECI E ROSMARINO CON DIT'ALINI</p> <p>CREPES DI MAGRO/FRITTATA DI SPINACI**</p> <p>CAROTE SALTATE AL BURRO</p> <p>PANE</p> <p>BANANA (E.S.) *</p>	<p>ZUPPA DI CEREALI E LEGUMI</p> <p>PLATESSA GRATINATA</p> <p>INSALATA VERDE</p> <p>PANE</p> <p>BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE</p>
<b>4 SETTIMANA</b>	<p>SEDANINI AL POMODORO</p> <p>BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO</p> <p>SPINACI OLIO E PARMIGIANO</p> <p>PANE</p> <p>FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p>RISO OLIO E PARMIGIANO</p> <p>SPEZZATINO DI POLLO IN UMIDO/CURRY**</p> <p>PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO</p> <p>PANE</p> <p>MIX DI FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p>BRODO VEGETALE CON PASTINA</p> <p>STRACCHINO</p> <p>PATATE AL FORNO</p> <p>PANE</p> <p>BANANA (E.S.)*</p>	<p>PIZZA AL POMODORO</p> <p>SALSICCIA DI SUINO</p> <p>INSALATA VERDE</p> <p>PANE</p> <p>SUCCO DI FRUTTA</p>	<p>RISO AL POMODORO</p> <p>PISELLI CON UOVO SODO/TORTINO SARDO DI PISELLI**</p> <p>CAROTE AL ROSMARINO</p> <p>GRISSINI</p> <p>BUDINO AL CIOCCOLATO</p>

## ELENCO INGREDIENTI PRINCIPALI DEL MENU PRIMAVERILE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Ravioli di magro surgelati/ freschi Ingredienti del ripieno: ricotta e/o formaggio delicato, spinaci/erbette/cavolo, Parmigiano reggiano, uovo, sale pangrattato, aromi. Pomodori pelati, Olio evo, Pianta aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Ricotta, Carote, Patate, Uova Pastorizzate, Parmigiano Reggiano, Pangrattato, olio evo, Sale, Aromi</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso Carote, Zucca o Zucchine, Coste o Costine, Verza, Porro, Cipolla, Patate, Ortaggi, Sale, Olio evo</p> <p><b>SECONDO:</b> Carne di bovino, Pelati, Olio Evo, Uova Pastorizzate, Parmigiano Reggiano, Pangrattato, Latte Intero Pastorizzato, Farina, Pianta Aromatiche e Ortaggi, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Orecchiette, Broccoli, Acciughe sotto sale, Olio evo, Aglio, Sale, Farina, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Coscia/fuso/sovracoscia, Olio evo, Sale, Pianta aromatiche</p>	<p><b>PRIMO:</b> Pasta, Fagioli borlotti/cannellini secchi, cipolle, Olio evo, Patate, Pomodori pelati, Pezzemolo, Alloro, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>CONTORNO:</b> Patate, Olio evo, Pezzemolo, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Spaghetti, Pomodori pelati, Tonno sott'olio sgocciolato, Olio evo, Pianta aromatiche e ortaggi</p> <p><b>SECONDO:</b> Filetto di platessa, Olio evo, Sale, Uovo pastorizzato, Pane grattugiato</p>
<b>2 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Orzo, Patate, Porri, Aromi: Carote, Cipolle, Parmigiano reggiano, Sale, Olio evo</p> <p><b>SECONDO:</b> Lonza, Pangrattato, Uova pastorizzate, Olio evo, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Zafferano, Besciamella, (latte, farina, burro/olio evo, sale), Sale, Parmigiano reggiano</p>	<p><b>PRIMO:</b> Penne rigate, Pomodori pelati, Olio evo, Pianta aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p>	<p><b>PRIMO:</b> Casarecci, Burro, Salvia, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Lenticchie secche, Lenticchie in scatola naturale, Pomodori pelati, Olio evo, Pianta aromatiche ed ortaggi, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Zucca gialla, Patate, Erbe aromatiche ed ortaggi, Sale, Olio evo, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Carne di bovino, sugo d'arrosto Farina, Olio evo, Sale, Pianta aromatiche</p>
<b>3 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Pasta all'uovo fresca/surgelata, Carne di bovino adulto, Pomodori pelati, Olio evo, Cipolle, Carote, Sale, Rosmarino, Parmigiano reggiano</p>	<p><b>PRIMO:</b> Pasta, Patate, Carote, Aromi: Carote, cipolle, Parmigiano reggiano, Sale, Olio evo</p> <p><b>SECONDO:</b> Fesa di pollo, Pane grattugiato, Olio evo, Uova pastorizzate, Sale, Limone</p>	<p><b>PRIMO:</b> Fusilli, Olio evo, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Carne di tacchino, Pomodori pelati, Olio evo, Carote, Cipolle, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Ditalini, Ceci secchi, Cipolle, Carote, Rosmarino, Olio evo, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Crespelle di magro surgelate, Crespelle di magro fresche, Besciamella</p>	<p><b>PRIMO:</b> Ceci secchi, Lenticchie secche, Piselli secchi, Carote, Cipolle, Sale, Olio evo, Orzo perlato, Farro, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Filetto di platessa, Olio evo, Limone a parte, Pangrattato, Sale</p>
<b>4 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Sedanini, Pomodori pelati, Olio evo, Pianta aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Bastoncini di merluzzo (prefritti surgelati), Limone a parte</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Olio evo, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Petto di pollo, Olio evo, Farina, Sale, Limone succo, Salvia, Curry qb</p>	<p><b>PRIMO:</b> Pastina, Brodo vegetale: patate, carote, cipolla, Olio evo, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Pizza al pomodoro (farina, acqua, lievito di birra, olio evo, pomodori pelati, sale</p> <p><b>SECONDO:</b> Salsiccia di puro suino, Olio evo, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Pomodori pelati, Olio evo, Pianta aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> uova sode, piselli, Olio evo, Sale</p>

## SCUOLE PRIMARIE MENU ESTIVO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	PASSATO DI PATATE E CAROTE CON RISO SFORMATO DI ZUCCHINE E MENTA SPINACI OLIO E PARMIGIANO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO MOZZARELLA ZUCCHINE PRIMAVERA GRISSINI PESCHE SCIROPATE	CASARECCI AL PESTO PATATE E FAGIOLINI VITELLO TONNATO INSALATA VERDE ESTIVA PANE MELONE/ ANGURIA**	GNOCCHETTI SARDI POMODORO E TONNO FIORE DI NASELLO IN UMIDO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE BANANA (E.S.)*	RISO IN BIANCO TACCHINO FREDDO OLIO E LIMONE INSALATA VERDE E POMODORI PANE ANANAS FRESCO (E.S.)*
2 SETTIMANA	RIGATONI POMODORO E BASILICO BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO ZUCCHINE TRIFOLATE PANE SUCCO DI FRUTTA	VELLUTATA DI VERDURA CON PASTA ARROSTO DI BOVINO PATATE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLA MILANESE FAGIOLI SALVIA E ROSMARINO INSALATA VERDE, CAROTE E PEPERONI PANE MIX DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE**	CONCHIGLIE BURRO E SALVIA PETTO DI POLLO DORATO FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE AL POMODORO GRANA PADANO DOP PIEMONTESE/MOZZARELLA** INSALATA DI POMODORI PANE BANANA (E.S.)*
3 SETTIMANA	MACCHERONI ALLA NORMA RASCHERA DOP/BRA DOP/TOMA DOP PIEMONTESE** INSALATA DI CAROTE PANE MOUSSE DI FRUTTA	RISO AI PISELLI BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA CONTADINA INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI ZUCCHINE CON PASTA PROSCIUTTO COTTO PATATE AL FORNO PANE MELONE	RISO IN BIANCO CROCCHETTE RICOTTA E SPINACI INSALATA VERDE E POMODORI PANE BANANA (E.S.)*	SPAGHETTI POMODORO E BASILICO PLATESSA DORATA ZUCCHINE TRIFOLATE PANE YOGURT ALLA FRUTTA
4 SETTIMANA	FUSILLI OLIO E PEPERONCINO COTOLETTA DI LONZA IMPANATA INSALATA DI POMODORI PANE FRUTTA DI STAGIONE	CASARECCI ALLE ZUCCHINE UOVO SODO CON MAIONESE INSALATA VERDE E CAROTE PANE DESSERT	MEZZE PENNE IN BIANCO ROLATA DI TACCHINO ZUCCHINE OLIO E PARMIGIANO PANE BANANA (E.S.)*	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO INSALATA FAGIOLI E TONNO CAROTE AROMATIZZATE ALL'OLIO PANE SUCCO DI FRUTTA	VELLUTATA DI VERDURE CON RISO TOMINO BRUSCHETTA AL POMODORO GRISSINI FRUTTA DI STAGIONE



## ELENCO INGREDIENTI PRINCIPALI DEL MENU ESTIVO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Patate, Carote, Aromi: Carote, cipolle, Parmigiano reggiano, Sale, Olio evo</p> <p><b>SECONDO:</b> Ricotta, Zucchine, Patate, Uova pastorizzate, Parmigiano reggiano, Sale, Menta, Aromi</p>	<p><b>PRIMO:</b> Pizza al pomodoro (farina, acqua, lievito di birra, olio evo, pomodori pelati, sale</p> <p><b>CONTORNO:</b> Zucchine, Olio evo, Piante aromartiche e ortaggi, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Casarecci, Pesto confezionato, Patate, Fagiolini, Olio evo, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Carne di bovino adulto, Piante, Aromatiche ed ortaggi, Sale, Salsa tonnata</p>	<p><b>PRIMO:</b> Gnocchetti sardi, Pomodori pelati, Tonno sott'olio sgocciolato, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi</p> <p><b>SECONDO:</b> Fiore di nasello, Pomodori pelati, Olive snocciolate, Capperi, Aglio, Olio evo, Origano, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Olio evo /Burro , Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Fesa di tacchino arrosto senza polifosfati, Olio evo, Limone</p>
<b>2 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Rigatoni, Pomodori pelati, Olio evo, Erbe aromatiche e ortaggi Basilico, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Bastoncini di merluzzo (prefritti surgelati), Limone a parte</p>	<p><b>PRIMO:</b> Pasta, Carote, Zucca o Zucchine, Coste o Costine, Verza, Porro, Cipolla, Patate, Ortaggi, Sale, Olio evo</p> <p><b>SECONDO:</b> Carne di bovino adulto (coscia), Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Zafferano, Besciamella (latte, farina, burro/olio evo, sale), Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Fagioli borlotti/cannellini secchi ,o in scatola, Olio evo, Sale, Piante aromatiche: salvia e rosmarino,Aceto di vino</p>	<p><b>PRIMO:</b> Conchiglie, Burro, Salvia, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Fesa di pollo, Pane grattugiato, Olio evo, Uova pastorizzate, Sale, Limone</p>	<p><b>PRIMO:</b> Penne, Pomodori pelati, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p>
<b>3 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Maccheroni, Pomodori pelati, Melanzane, Carota, Cipolla, Olio evo, Sale, Ricotta salata, Basilico</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Pisellini surgelati, Olio evo, Brodo vegetale, Ortaggi, Pomodori pelati, Parmigiano, reggiano, Sale</p> <p><b>SECONDO:</b> Fesa di tacchino, Piselli surgelati, Peperoni, Carote, Vino bianco per salsa, Piante aromatiche ed ortaggi, Farina. Olio evo, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Pasta, Zucchini, Patate, Erbe aromatiche ed ortaggi, Sale, Olio evo, Parmigiano reggiano</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Olio evo /Burro , Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b>Ricotta, Patate, Spinaci, Uova pastorizzate, Parmigiano reggiano, Pangrattato</p>	<p><b>PRIMO:</b> Spaghetti, Pomodori pelati, Olio evo, Erbe aromatiche e ortaggi Basilico, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Filetto di platessa, Uova pastorizzate, Olio evo, Limone a parte, Pangrattato, Sale</p>
<b>4 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Fusillii, Olio evo, Sale, Peperoncino, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Lonza, Pangrattato, Uova pastorizzate, Olio evo, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Casarecci, Pomodori pelati, Zucchini, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p>	<p><b>PRIMO:</b> Mezze penne, Olio evo /Burro , Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Carne di tacchino per arrosto, Prezzemolo, Olio evo, Sale, Aromi: rosmarino e salvia, Timo, Cipolle, Carote</p>	<p><b>PRIMO:</b> Ravioli di magro surgelati/ freschi Ingredienti del ripieno: ricotta e/o formaggio delicato, spinaci/erbette/cavolo, Parmigiano reggiano, uovo, sale pangrattato, aromi. Pomodori pelati, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggia</p> <p><b>SECONDO:</b> Fagioli cannellini/bianchi secchi, Tonno sott'olio, Olio evo, Sale, Origano</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Carote, Zucca o Zucchine, Coste o Costine, Verza, Porro, Cipolla, Patate, Ortaggi, Sale, Olio evo</p> <p><b>CONTORNO:</b> Pane, Pomodori, Olio evo, Origano, Sale</p>

**SCUOLE PRIMARIE MENU INVERNALE SENZA CARNE**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO TORTINO DI CAROTE, PATATE E RICOTTA PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE DESSERT	VELLUTATA DI VERDURE CON RISO BASTONCINI DI MERLUZZO PATATE A SPICCHI AL FORNO PANE BANANA (E.S.) *	ORECCHIETTE AI BROCCOLI LENTICCHIE IN UMIDO INSALATA VERDE E CAROTE PANE MIX DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE**	PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA BRA DOP/RASCHERA DOP PIEMONTE** PATATE LESSE CON PREZZEMOLO PANE FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI POMODORO E TONNO PLATESSA DORATA COSTINE OLIO E PARMIGIANO PANE YOGURT ALLA FRUTTA
<b>2 SETTIMANA</b>	VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON ORZO PRIMOSALE FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLA MILANESE HAMBURGER DI MERLUZZO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE RIGATE AL POMODORO GRANA PADANO DOP/BRA DOP PIEMONTE** SPINACI ALL'OLIO PANE PESCHE SCIROPATE	CASARECCI BURRO E SALVIA LENTICCHIE IN UMIDO INSALATA DI CAROTE PANE BANANA (E.S.) *	VELLUTATA DI ZUCCA CON RISO TORTINO DI ERBETTE PUREA DI PATATE PANE ANANAS FRESCO (E.S.) *
<b>3 SETTIMANA</b>	LASAGNE AL POMODORO MOZZARELLA BROCCOLETTI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI PATATE E CAROTE CON PASTA BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	POLENTA CONCIA FORMAGGIO FRESCO INSALATA DI FINOCCHI PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI CECI E ROSMARINO CON DITALINI CREPES DI MAGRO/FRITTATA DI SPINACI** CAROTE SALTATE AL BURRO PANE BANANA (E.S.) *	ZUPPA DI CEREALI E LEGUMI PLATESSA GRATINATA INSALATA VERDE PANE BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE
<b>4 SETTIMANA</b>	SEDANINI AL POMODORO BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO SPINACI OLIO E PARMIGIANO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO OLIO E PARMIGIANO LENTICCHIE IN UMIDO PISELLI AROMATICI ALL'OLIO PANE MIX DI FRUTTA DI STAGIONE	BRODO VEGETALE CON PASTINA STRACCHINO PATATE AL FORNO PANE BANANA (E.S.)*	SPAGHETTI IN BIANCO TONNO INSALATA DI CAVOLO PANE SUCCO DI FRUTTA	RISO AL POMODORO PISELLI CON UOVO SODO/TORTINO SARDO DI PISELLI** CAROTE AL ROSMARINO GRISSINI BUDINO AL CIOCCOLATO

**SCUOLE PRIMARIE MENU PRIMAVERILE SENZA CARNE**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO TORTINO DI CAROTE, PATATE E RICOTTA PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE DESSERT	VELLUTATA DI VERDURE CON RISO BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO PATATE A SPICCHI AL FORNO PANE BANANA (E.S.) *	ORECCHIETTE AL POMODORO LENTICCHIE IN UMIDO INSALATA VERDE E CAROTE PANE MIX DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE**	PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA BRA DOP/RASCHERA DOP PIEMONTE** PATATE LESSE CON PREZZEMOLO PANE FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI POMODORO E TONNO PLATESSA RORATA COSTINE OLIO E PARMIGIANO PANE YOGURT ALLA FRUTTA
<b>2 SETTIMANA</b>	VELLUTATA DI PATATE CON ORZO PRIMOSALE FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLA MILANESE HAMBURGER DI MERLUZZO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE RIGATE AL POMODORO GRANA PADANO DOP/BRA DOP PIEMONTESI ** SPINACI ALL'OLIO PANE PESCHE SCIROPATE	CASARECCI BURRO E SALVIA LENTICCHIE IN UMIDO INSALATA DI CAROTE PANE BANANA (E.S.) *	VELLUTATA DI VERDURE CON RISO TORTINO DI ERBETTE PUREA DI PATATE PANE ANANAS FRESCO (E.S.) *
<b>3 SETTIMANA</b>	LASAGNE AL POMODORO MOZZARELLA COSTINE ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI PATATE E CAROTE CON PASTA BASTONCINO DI MERLUZZO AL FORNO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	FUSILLI OLIO E PARMIGIANO FORMAGGIO FRESCO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI CECI E ROSMARINO CON DIT'ALINI CREPES DI MAGRO/FRITTATA DI SPINACI** CAROTE SALTATE AL BURRO PANE BANANA (E.S.) *	ZUPPA DI CEREALI E LEGUMI PLATESSA GRATINATA INSALATA VERDE PANE BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE
<b>4 SETTIMANA</b>	SEDANINI AL POMODORO BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO SPINACI OLIO E PARMIGIANO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO OLIO E PARMIGIANO LENTICCHIE IN UMIDO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE MIX DI FRUTTA DI STAGIONE	BRODO VEGETALE CON PASTINA STRACCHINO PATATE AL FORNO PANE BANANA (E.S.)*	PIZZA AL POMODORO TONNO INSALATA VERDE PANE SUCCO DI FRUTTA	RISO AL POMODORO PISELLI CON UOVO SODO/TORTINO SARDO DI PISELLI** CAROTE AL ROSMARINO GRISSINI BUDINO AL CIOCCOLATO

## SCUOLE PRIMARIE MENU ESTIVO SENZA CARNE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	PASSATO DI PATATE E CAROTE CON RISO SFORMATO DI ZUCCHINE E MENTA SPINACI OLIO E PARMIGIANO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO MOZZARELLA ZUCCHINE PRIMAVERA GRISSINI PESCHE SCIROPATE	CASARECCI AL PESTO PATATE E FAGIOLINI UOVO SODO CON SALSA TONNATA INSALATA VERDE ESTIVA PANE MELONE/ ANGURIA**	GNOCCHETTI SARDI POMODORO E TONNO FIORE DI NASELLO IN UMIDO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE BANANA (E.S.)*	RISO IN BIANCO PRIMOSALE INSALATA VERDE E POMODORI PANE ANANAS FRESCO (E.S.)*
2 SETTIMANA	RIGATONI POMODORO E BASILICO BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO ZUCCHINE TRIFOLATE PANE SUCCO DI FRUTTA	VELLUTATA DI VERDURE CON PASTA TORTINO DI CAROTE PATATE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLA MILANESE FAGIOLI SALVIA E ROSMARINO INSALATA VERDE, CAROTE E PEPERONI PANE MIX DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE**	CONCHIGLIE BURRO E SALVIA CECI AL ROSMARINO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE AL POMODORO GRANA PADANO DOP PIEMONTESE/MOZZARELLA** INSALATA DI POMODORI PANE BANANA (E.S.)*
3 SETTIMANA	MACCHERONI ALLA NORMA RASCHERA DOP/BRA DOP/TOMA DOP PIEMONTESE** ZUCCHINE TRIFOLATE PANE MOUSSE DI FRUTTA	RISO AI PISELLI FRITTATINA SEMPLICE INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI ZUCCHINE CON PASTA MOZZARELLA PATATE AL FORNO PANE MELONE	RISO IN BIANCO CROCCHETTE RICOTTA E SPINACI INSALATA VERDE E POMODORI PANE BANANA (E.S.)*	SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO PLATESSA DORATA INSALATA DI CAROTE PANE YOGURT ALLA FRUTTA
4 SETTIMANA	FUSILLI OLIO E PEPERONCINO LENTICCHIE IN UMIDO INSALATA DI POMODORI PANE FRUTTA DI STAGIONE	CASARECCI ALLE ZUCCHINE UOVO SODO CON MAIONESE INSALATA VERDE E CAROTE PANE DESSERT	MEZZE PENNE IN BIANCO FORMAGGIO FRESCO ZUCCHINE OLIO E PARMIGIANO PANE BANANA (E.S.)*	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO INSALATA FAGIOLI E TONNO CAROTE AROMATIZZATE ALL'OLIO PANE SUCCO DI FRUTTA	VELLUTATA DI VERDURE CON RISO TOMINO BRUSCHETTA AL POMODORO GRISSINI FRUTTA DI STAGIONE

**SCUOLE PRIMARIE MENU INVERNALE SENZA CARNE E PESCE**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	<p>RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO</p> <p>TORTINO DI DI CAROTE, PATATE E RICOTTA</p> <p>PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO</p> <p>PANE</p> <p>DESSERT</p>	<p>VELLUTATA DI VERDURA CON RISO</p> <p>FAGIOLI SALVIA E ROSMARINO</p> <p>PATATE A SPICCHI AL FORNO</p> <p>PANE</p> <p>BANANA (E.S.) *</p>	<p>ORECCHIETTE AI BROCCOLI</p> <p>LENTICCHIE IN UMIDO</p> <p>INSALATA VERDE E CAROTE</p> <p>PANE</p> <p>MIX DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE**</p>	<p>PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA</p> <p>BRA DOP/RASCHERA DOP PIEMONTE**</p> <p>PATATE LESSE CON PREZZEMOLO</p> <p>PANE</p> <p>FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p>SPAGHETTI POMODORO</p> <p>CECI AL ROSMARINO</p> <p>COSTINE OLIO E PARMIGIANO</p> <p>PANE</p> <p>YOGURT ALLA FRUTTA</p>
<b>2 SETTIMANA</b>	<p>VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON ORZO</p> <p>PRIMOSALE</p> <p>FAGIOLINI ALL'OLIO</p> <p>PANE</p> <p>FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p>RISO ALLA MILANESE</p> <p>UOVO SODO CON MAIONESE MONODOSE</p> <p>PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO</p> <p>PANE</p> <p>FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p>PENNE RIGATE AL POMODORO</p> <p>GRANA PADANO DOP PIEMONTESE/BRA DOP**</p> <p>SPINACI ALL'OLIO</p> <p>PANE</p> <p>PESCHE SCIROPATE</p>	<p>CASARECCI AL BURRO E SALVIA</p> <p>LENTICCHIE IN UMIDO</p> <p>INSALATA DI CAROTE</p> <p>PANE</p> <p>BANANA (E.S.) *</p>	<p>VELLUTATA DI ZUCCA CON RISO</p> <p>TORTINO DI ERBETTE</p> <p>PUREA DI PATATE</p> <p>PANE</p> <p>ANANAS FRESCO (E.S.) *</p>
<b>3 SETTIMANA</b>	<p>LASAGNE AL POMODORO</p> <p>MOZZARELLA</p> <p>BROCCOLETTI ALL'OLIO</p> <p>PANE</p> <p>FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p>PASSATO DI PATATE E CAROTE CON PASTA</p> <p>PISELLINI AL POMODORO</p> <p>FAGIOLINI ALL'OLIO</p> <p>PANE</p> <p>FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p>POLENTA CONCIA</p> <p>FORMAGGIO FRESCO</p> <p>INSALATA DI FINOCCHI</p> <p>PANE</p> <p>FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p>PASSATO DI CECI E ROSMARINO CON DIT'ALINI</p> <p>CREPES DI MAGRO/FRITTATA DI SPINACI**</p> <p>CAROTE SALTATE AL BURRO</p> <p>PANE</p> <p>BANANA (E.S.) *</p>	<p>ZUPPA DI CEREALI E LEGUMI</p> <p>FRITTATINA SEMPLICE</p> <p>INSALATA VERDE</p> <p>PANE</p> <p>BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE</p>
<b>4 SETTIMANA</b>	<p>SEDANINI AL POMODORO</p> <p>PISELLINI AROMATIZZATI</p> <p>SPINACI OLIO E PARMIGIANO</p> <p>PANE</p> <p>FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p>RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO</p> <p>LENTICCHIE IN UMIDO</p> <p>PISELLI AROMATICI ALL'OLIO</p> <p>PANE</p> <p>MIX DI FRUTTA DI STAGIONE</p>	<p>BRODO VEGETALE CON PASTINA</p> <p>STRACCHINO</p> <p>PATATE AL FORNO</p> <p>PANE</p> <p>BANANA (E.S.)*</p>	<p>SPAGHETTI IN BIANCO</p> <p>FORMAGGIO</p> <p>INSALATA DI CAVOLO</p> <p>PANE</p> <p>SUCCO DI FRUTTA</p>	<p>RISO AL POMODORO</p> <p>PISELLI CON UOVO SODO/TORTINO SARDO DI PISELLI**</p> <p>CAROTE AL ROSMARINO</p> <p>GRISSINI</p> <p>BUDINO AL CIOCCOLATO</p>

**SCUOLE PRIMARIE MENU PRIMAVERILE SENZA CARNE E PESCE**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO TORTINO DI CAROTE, PATATE E RICOTTA PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE DESSERT	VELLUTATA DI VERDURE CON RISO FAGIOLI SALVIA E ROSMARINO PATATE A SPICCHI AL FORNO PANE BANANA (E.S.) *	ORECCHIETTE AL POMODORO LENTICCHIE IN UMIDO INSALATA VERDE E CAROTE PANE MIX DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE**	PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA BRA DOP/RASCHERA DOP PIEMONTE** PATATE LESSE CON PREZZEMOLO PANE FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI AL POMODORO CECI AL ROSMARINO COSTINE OLIO E PARMIGIANO PANE YOGURT ALLA FRUTTA
<b>2 SETTIMANA</b>	VELLUTATA DI PATATE CON ORZO PRIMOSALE FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLA MILANESE UOVO SODO CON MAIONESE MONODOSE PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE RIGATE AL POMODORO GRANA PADANO DOP/BRA DOP PIEMONTE** SPINACI ALL'OLIO PANE PESCHE SCIROPATE	CASARECCI BURRO E SALVIA LENTICCHIE IN UMIDO INSALATA DI CAROTE PANE BANANA (E.S.) *	VELLUTATA DI VERDURE CON RISO TORTINO DI ERBETTE PUREA DI PATATE PANE ANANAS FRESCO (E.S.) *
<b>3 SETTIMANA</b>	LASAGNE AL POMODORO MOZZARELLA COSTINE ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI PATATE E CAROTE CON PASTA PISELLINI AL POMODORO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	FUSILLI OLIO E PARMIGIANO FORMAGGIO FRESCO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI CECI E ROSMARINO CON DITALINI CREPES DI MAGRO/FRITTATA DI SPINACI** CAROTE SALTATE AL BURRO PANE BANANA (E.S.) *	ZUPPA DI CEREALI E LEGUMI FRITTATINA SEMPLICE INSALATA VERDE PANE BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE
<b>4 SETTIMANA</b>	SEDANINI AL POMODORO PISELLINI AROMATIZZATI SPINACI OLIO E PARMIGIANO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO OLIO E PARMIGIANO LENTICCHIE IN UMIDO PISELLI AROMATIZZATI ALL'OLIO PANE MIX DI FRUTTA DI STAGIONE	BRODO VEGETALE CON PASTINA STRACCHINO PATATE AL FORNO PANE BANANA (E.S.)*	PIZZA AL POMODORO FORMAGGIO INSALATA VERDE PANE SUCCO DI FRUTTA	RISO AL POMODORO PISELLI CON UOVO SODO/TORTINO SARDO DI PISELLI** CAROTE AL ROSMARINO GRISSINI BUDINO AL CIOCCOLATO

**SCUOLE PRIMARIE MENU ESTIVO SENZA CARNE E PESCE**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	PASSATO DI PATATE E CAROTE CON RISO SFORMATO DI ZUCCHINE E MENTA SPINACI OLIO E PARMIGIANO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO MOZZARELLA ZUCCHINE PRIMAVERA GRISSINI PESCHE SCIROPATE	CASARECCI AL PESTO PATATE E FAGIOLINI UOVO SODO CON MAIONESE INSALATA VERDE ESTIVA PANE MELONE/ ANGURIA**	GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO LENTICCHIE IN UMIDO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE BANANA (E.S.)*	RISO IN BIANCO PRIMOSALE INSALATA VERDE EPOMODORI PANE ANANAS FRESCO (E.S.)*
<b>2 SETTIMANA</b>	RIGATONI POMODORO E BASILICO LENTICCHIE IN UMIDO ZUCCHINE TRIFOLATE PANE SUCCO DI FRUTTA	VELLUTATA DI VERDURE CON PASTA TORTINO DI CAROTE PATATE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLA MILANESE FAGIOLI SALVIA E ROSMARINO INSALATA VERDE, CAROTE E PEPERONI PANE MIX DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE**	CONCHIGLIE BURRO E SALVIA CECI AL ROSMARINO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE AL POMODORO GRANA PADANO DOP PIEMONTESE/MOZZARELLA** INSALATA DI POMODORI PANE BANANA (E.S.)*
<b>3 SETTIMANA</b>	MACCHERONI ALLA NORMA RASCHERA DOP/BRA DOP/TOMA DOP PIEMONTESE** ZUCCHINE TRIFOLATE PANE MOUSSE DI FRUTTA	RISO AI PISELLI FRITTATINA SEMPLICE INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI ZUCCHINE CON PASTA MOZZARELLA PATATE AL FORNO PANE MELONE	RISO IN BIANCO CROCCHETTE RICOTTA E SPINACI INSALATA VERDE E POMODORI PANE BANANA (E.S.)*	SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO CECI AL ROSMARINO INSALATA DI CAROTE PANE YOGURT ALLA FRUTTA
<b>4 SETTIMANA</b>	FUSILLI OLIO E PEPERONCINO LENTICCHIE IN UMIDO INSALATA DI POMODORI PANE FRUTTA DI STAGIONE	CASARECCI ALLE ZUCCHINE UOVO SODO CON MAIONESE INSALATA MISTA VERDE CAROTE PANE DESSERT	MEZZE PENNE IN BIANCO FORMAGGIO FRESCO ZUCCHINE OLIO E PARMIGIANO PANE BANANA (E.S.)*	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO INSALATA DI FAGIOLI CAROTE AROMATIZZATE ALL'OLIO PANE SUCCO DI FRUTTA	VELLUTATA DI VERDURE CON RISO TOMINO BRUSCHETTA AL POMODORO GRISSINI FRUTTA DI STAGIONE

**SCUOLE PRIMARIE MENU INVERNALE SENZA PROTEINE ANIMALI**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	PASTA AL POMODORO SP PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO CAROTE ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI VERDURA CON RISO SP FAGIOLI SALVIA E ROSMARINO PATATE A SPICCHI AL FORNO PANE BANANA (E.S.) *	ORECCHIETTE AI BROCCOLI SP LENTICCHIE IN UMIDO INSALATA VERDE E CAROTE PANE MIX DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE**	PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA SP PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PATATE LESSE CON PREZZEMOLO PANE FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI POMODORO SP CECI AL ROSMARINO COSTINE ALL'OLIO SP PANE MOUSSE DI FRUTTA
<b>2 SETTIMANA</b>	VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON ORZO SP LENTICCHIE IN UMIDO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALL'OLIO SP CECI LESSI CALDI PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE RIGATE AL POMODORO SP FAGIOLI IN UMIDO SPINACI ALL'OLIO PANE PESCHE SCIROPATE	CASARECCI ALL'OLIO E SALVIA SP LENTICCHIE IN UMIDO INSALATA DI CAROTE PANE BANANA (E.S.) *	VELLUTATA DI ZUCCA CON RISO SP PISELLINI AROMATIZZATI PATATE LESSE CALDE PANE ANANAS FRESCO (E.S.) *
<b>3 SETTIMANA</b>	PASTA AL POMODORO SP LENTICCHIE STUFATE BROCCOLETTI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI PATATE E CAROTE CON PASTA SP PISELLINI AL POMODORO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	POLENTA SP FAGIOLI LESSI CALDI INSALATA DI FINOCCHI PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI CECI E ROSMARINO CON DITALINI SP LENTICCHIE IN UMIDO CAROTE ALL'OLIO PANE BANANA (E.S.) *	ZUPPA DI CEREALI E LEGUMI SP CANNELLINI LESSI CALDI INSALATA VERDE PANE SUCCO DI FRUTTA
<b>4 SETTIMANA</b>	SEDANINI AL POMODORO SP PISELLINI AROMATIZZATI SPINACI ALL'OLIO SP PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALL'OLIO SP LENTICCHIE IN UMIDO PISELLI AROMATICI ALL'OLIO PANE MIX DI FRUTTA DI STAGIONE	PASTINA IN BRODO VEGETALE SP FAGIOLI IN UMIDO PATATE AL FORNO PANE BANANA (E.S.)*	SPAGHETTI AL POMODORO SP CECI LESSI CALDI INSALATA DI CAVOLO PANE SUCCO DI FRUTTA	RISO AL POMODORO SP PISELLI AL POMODORO CAROTE AL ROSMARINO GRISSINI BANANA (E.S.)*



**SCUOLE PRIMARIE MENU PRIMAVERILE SENZA PROTEINE ANIMALI**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	PASTA AL POMODORO SP PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO CAROTE ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI VERDURE CON RISO SP FAGIOLI SALVIA E ROSMARINO PATATE A SPICCHI AL FORNO PANE BANANA (E.S.) *	ORECCHIETTE AL POMODORO SP LENTICCHIE IN UMIDO INSALATA VERDE E CAROTE PANE MIX DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE**	PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA SP PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PATATE LESSE CON PREZZEMOLO PANE FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI POMODORO SP CECI AL ROSMARINO COSTINE ALL'OLIO SP PANE MOUSSE DI FRUTTA
<b>2 SETTIMANA</b>	VELLUTATA DI PATATE CON ORZO SP LENTICCHIE IN UMIDO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALL'OLIO SP CECI LESSI CALDI PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE RIGATE AL POMODORO SP FAGIOLI IN UMIDO SPINACI ALL'OLIO PANE PESCHE SCIROPATE	CASARECCI ALL'OLIO E SALVIA SP LENTICCHIE IN UMIDO INSALATA DI CAROTE PANE BANANA (E.S.) *	VELLUTATA DI VERDURE CON RISO SP PISELLINI AROMATIZZATI PATATE LESSE CALDE PANE ANANAS FRESCO (E.S.) *
<b>3 SETTIMANA</b>	PASTA AL POMODORO SP LENTICCHIE STUFATE COSTINE ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI PATATE E CAROTE CON PASTA SP PISELLINI AL POMODORO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	FUSILLI ALL'OLIO SP FAGIOLI LESSI CALDI INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI CECI E ROSMARINO CON DITALINI SP LENTICCHIE IN UMIDO CAROTE ALL'OLIO PANE BANANA (E.S.) *	ZUPPA DI CEREALI E LEGUMI SP CANNELLINI LESSI CALDI INSALATA VERDE PANE SUCCO DI FRUTTA
<b>4 SETTIMANA</b>	SEDANINI AL POMODORO SP PISELLINI AROMATIZZATI SPINACI ALL'OLIO SP PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALL'OLIO SP LENTICCHIE IN UMIDO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE MIX DI FRUTTA DI STAGIONE	PASTINA IN BRODO VEGETALE SP FAGIOLI IN UMIDO PATATE AL FORNO PANE BANANA (E.S.)*	PIZZA AL POMODORO SP CECI LESSI CALDI INSALATA VERDE PANE SUCCO DI FRUTTA	RISO AL POMODORO SP PISELLI AL POMODORO CAROTE AL ROSMARINO GRISSINI BANANA (E.S.)*

**SCUOLE PRIMARIE MENU ESTIVO SENZA PROTEINE ANIMALI**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	PASSATO DI PATATE E CAROTE CON RISO SP LENTICCHIE IN UMIDO SPINACI ALL'OLIO SP PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO FAGIOLI LESSI CALDI ZUCCHINE PRIMAVERA GRISSINI PESCHE SCIROPATE	CASARECCI ALL'OLIO PATATE E FAGIOLINI SP CECI AL ROSMARINO INSALATA VERDE ESTIVA PANE MELONE/ ANGURIA**	GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO SP LENTICCHIE IN UMIDO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE BANANA (E.S.)*	RISO ALL'OLIO SP FAGIOLI LESSI CALDI INSALATA VERDE E POMODORI PANE ANANAS FRESCO (E.S.) *
<b>2 SETTIMANA</b>	RIGATONI POMODORO E BASILICO SP LENTICCHIE IN UMIDO ZUCCHINE TRIFOLATE PANE SUCCO DI FRUTTA	VELLUTATA DI VERDURE CON PASTA SP PISELLINI ALL'OLIO PATATE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALL'OLIO SP FAGIOLI SALVIA E ROSMARINO INSALATA VERDE, CAROTE E PEPERONI PANE MIX DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE**	CONCHIGLIE OLIO E SALVIA SP CECI AL ROSMARINO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE AL POMODORO SP LENTICCHIE STUFATE INSALATA DI POMODORI PANE BANANA (E.S.)*
<b>3 SETTIMANA</b>	MACCHERONI ALLE MELANZANE SP PISELLINI ALL'OLIO ZUCCHINE TRIFOLATE PANE MOUSSE DI FRUTTA	RISO AI PISELLI SP CECI LESSI CALDI INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI ZUCCHINE CON PASTA SP FAGIOLI LESSI CALDI PATATE AL FORNO PANE MELONE	RISO ALL'OLIO SP PISELLINI AROMATIZZATI INSALATA VERDE E POMODORI PANE BANANA (E.S.)*	SPAGHETTI POMODORO E BASILICO SP CECI AL ROSMARINO INSALATA DI CAROTE PANE SUCCO DI FRUTTA
<b>4 SETTIMANA</b>	FUSILLI OLIO E PEPERONCINO SP LENTICCHIE IN UMIDO INSALATA DI POMODORI PANE FRUTTA DI STAGIONE	CASARECCI ALLE ZUCCHINE SP FAGIOLI STUFATI INSALATA VERDE E CAROTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	MEZZE PENNE ALL'OLIO SP CECI AL ROSMARINO ZUCCHINE ALL'OLIO SP PANE BANANA (E.S.)*	PASTA AL POMODORO SP INSALATA FAGIOLI CAROTE AROMATIZZATE ALL'OLIO PANE SUCCO DI FRUTTA	VELLUTATA DI VERDURE CON RISO SP PISELLINI AROMATIZZATI BRUSCHETTA AL POMODORO GRISSINI FRUTTA DI STAGIONE

**SCUOLE PRIMARIE ANNO SCOLASTICO MENU INVERNALE SENZA GLUTINE**

	<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	RAVIOLI SG AL POMODORO TORTINO DI PATATE, CAROTE E RICOTTA PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE SG DESSERT SG	VELLUTATA DI VERDURA CON RISO SVIZZERINA DI BOVINO IN UMIDO PATATE A SPICCHI AL FORNO PANE SG BANANA (E.S.)	ORECCHIETTE SG AI BROCCOLI COSCIA DI POLLO ARROSTO INSALATA VERDE E CAROTE PANE SG MIX DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA SG BRA DOP/RASCHERA DOP PIEMONTE PATATE LESSE CON PREZZEMOLO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI SG POMODORO E TONNO PLATESSA GRATINATA CON FARINA DI MAIS COSTINE OLIO E PARMIGIANO PANE SG YOGURT ALLA FRUTTA SG
<b>2 SETTIMANA</b>	VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON RISO COTOLETTA DI LONZA IMPANATA CON FARINA DI MAIS FAGIOLINI ALL'OLIO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	RISO OLIO E PARMIGIANO MERLUZZO GRATINATO CON FARINA DI MAIS PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	PENNE RIGATE SG AL POMODORO GRANA PADANO DOP PIEMONTESE/BRA DOP SPINACI ALL'OLIO PANE SG PESCHE SCIROPATE	CASARECCI SG AL BURRO E SALVIA LENTICCHIE IN UMIDO INSALATA DI CAROTE PANE SG BANANA (E.S.)	VELLUTATA DI ZUCCA CON RISO STRACCETTI DI BOVINO AL SUGO D'ARROSTO PUREA DI PATATE PANE SG ANANAS FRESCO (E.S.)
<b>3 SETTIMANA</b>	LASAGNE SG AL RAGU' DI CARNE MOZZARELLA BROCCOLETTI ALL'OLIO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI PATATE E CAROTE CON PASTA SG PETTO DI POLLO DORATO CON FARINA DI MAIS FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	POLENTA CONCIA/FUSILLI SG ALL'OLIO E PARMIGIANO SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO INSALATA DI FINOCCHI PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI CECI E ROSMARINO CON DITALINI SG CREPES DI MAGRO SG/FRITTATA DI SPINACI CAROTE SALTATE AL BURRO PANE SG BANANA (E.S.)	PASSATO DI VERDURA CON RISO PLATESSA DORATA CON FARINA DI MAIS INSALATA VERDE PANE SG BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE SG
<b>4 SETTIMANA</b>	SEDANINI SG AL POMODORO MERLUZZO DORATO CON FARINA DI MAIS SPINACI OLIO E PARMIGIANO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	RISO OLIO E PARMIGIANO SPEZZATINO DI POLLO IN UMIDO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE SG MIX DI FRUTTA DI STAGIONE	BRODO VEGETALE CON PASTINA SG STRACCHINO PATATE AL FORNO PANE SG BANANA (E.S.)	SPAGHETTI SG PANNA E PROSCIUTTO SALSICCIA DI SUINO SG INSALATA DI CAVOLO PANE SG SUCCO DI FRUTTA SG	RISO AL POMODORO PISELLI CON UOVO SODO/TORTINO/ SARDO DI PISELLI CAROTE AL ROSMARINO GRISSINI SG BUDINO AL CIOCCOLATO SG

**SCUOLE PRIMARIE ANNO SCOLASTICO MENU PRIMAVERILE SENZA GLUTINE**

	<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	RAVIOLI SG AL POMODORO TORTINO DI PATATE, CAROTE E RICOTTA PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE SG DESSERT SG	VELLUTATA DI VERDURA CON RISO SVIZZERINA DI BOVINO IN UMIDO PATATE A SPICCHI AL FORNO PANE SG BANANA (E.S.)	ORECCHIETTE SG A POMODORO COSCIA DI POLLO ARROSTO INSALATA VERDE E CAROTE PANE SG MIX DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA SG BRA DOP/RASCHERA DOP PIEMONTE PATATE LESSE CON PREZZEMOLO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI SG POMODORO E TONNO PLATESSA GRATINATA CON FARINA DI MAIS COSTINE OLIO E PARMIGIANO PANE SG YOGURT ALLA FRUTTA SG
<b>2 SETTIMANA</b>	VELLUTATA DI PATATE CON RISO COTOLETTA DI LONZA IMPANATA CON FARINA DI MAIS FAGIOLINI ALL'OLIO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	RISO OLIO E PARMIGIANO MERLUZZO GRATINATO CON FARINA DI MAIS PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	PENNE RIGATE SG AL POMODORO GRANA PADANO DOP PIEMONTESE/BRA DOP SPINACI ALL'OLIO PANE SG PESCHE SCIROPATE	CASARECCI SG AL BURRO E SALVIA LENTICCHIE IN UMIDO INSALATA DI CAROTE PANE SG BANANA (E.S.)	VELLUTATA DI VERDURA CON RISO STRACCETTI DI BOVINO AL SUGO D'ARROSTO PUREA DI PATATE PANE SG ANANAS FRESCO (E.S.)
<b>3 SETTIMANA</b>	LASAGNE SG AL RAGU' DI CARNE MOZZARELLA COSTINE ALL'OLIO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI PATATE E CAROTE CON PASTA SG PETTO DI POLLO DORATO CON FARINA DI MAIS FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	POLENTA CONCIA/FUSILLI SG ALL'OLIO E PARMIGIANO SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO INSALATA VERDE PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI CECI E ROSMARINO CON DITALINI SG CREPES DI MAGRO SG/FRITTATA DI SPINACI CAROTE SALTATE AL BURRO PANE SG BANANA (E.S.)	PASSATO DI VERDURA CON RISO PLATESSA DORATA CON FARINA DI MAIS INSALATA VERDE PANE SG BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE SG
<b>4 SETTIMANA</b>	SEDANINI SG AL POMODORO MERLUZZO DORATO CON FARINA DI MAIS SPINACI OLIO E PARMIGIANO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	RISO OLIO E PARMIGIANO SPEZZATINO DI POLLO IN UMIDO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE SG MIX DI FRUTTA DI STAGIONE	BRODO VEGETALE CON PASTINA SG STRACCHINO PATATE AL FORNO PANE SG BANANA (E.S.)	PIZZA SG AL POMODORO SALSICCIA DI SUINO SG INSALATA VERDE PANE SG SUCCO DI FRUTTA SG	RISO AL POMODORO PISELLI CON UOVO SODO/TORTINO/ SARDO DI PISELLI CAROTE AL ROSMARINO GRISSINI SG BUDINO AL CIOCCOLATO SG

**SCUOLE PRIMARIE ANNO SCOLASTICO MENU ESTIVO SENZA GLUTINE**

	<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	PASSATO DI PATATE E CAROTE CON RISO SFORMATO DI ZUCCHINE E MENTA SPINACI OLIO E PARMIGIANO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA SG AL POMODORO  MOZZARELLA  ZUCCHINE PRIMAVERA  GRISSINI SG PESCHE SCIROPATE	CASARECCI SG AL PESTO SG PATATE E FAGIOLINI VITELLO CON MAIONESE SG  INSALATA VERDE ESTIVA  PANE SG MELONE/ ANGURIA	GNOCCHETTI SARDEGNI SG POMODORO E TONNO FIORE DI NASELLO IN UMIDO  PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO  PANE SG BANANA (E.S.)	RISO IN BIANCO  TACCHINO FREDDO SG OLIO E LIMONE  INSALATA VERDE CON POMODORI PANE SG ANANAS FRESCO (E.S.)
<b>2 SETTIMANA</b>	RIGATONI SG POMODORO E BASILICO MERLUZZO DORATO CON FAINA DI MAIS ZUCCHINE TRIFOLATE PANE SG SUCCO DI FRUTTA SG	VELLUTATA DI VERDURA CON PASTA SG ARROSTO DI BOVINO  PATATE AL FORNO  PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	RISO OLIO E PARMIGIANO  FAGIOLI SALVIA E ROSMARINO  INSALATA MISTA (VERDE, CAROTE, PEPPERONI) PANE SG MIX DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE	CONCHIGLIE SG AL BURRO E SALVIA PETTO DI POLLO DORATO CON FARINA DI MAIS FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO  PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	PENNE SG AL POMODORO  GRANA PADANO DOP PIEMONTESE/MOZZARELLA INSALATA DI POMODORI  PANE SG BANANA (E.S.)
<b>3 SETTIMANA</b>	MACCHERONI SG ALLA NORMA RASCHERA DOP/BRA DOP/TOMA DOP PIEMONTESE  INSALATA DI POMODORI  PANE SG MOUSSE DI FRUTTA SG	RISO AI PISELLI  BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA CONTADINA CON FARINA DI MAIS INSALATA VERDE  PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI ZUCCHINE CON PASTA SG PROSCIUTTO COTTO  PATATE AL FORNO  PANE SG MELONE	RISO IN BIANCO  CROCCHETTE RICOTTA/SPINACI CON FARINA DI MAIS INSALATA VERDE CON POMODORI PANE SG BANANA (E.S.)	SPAGHETTI SG AL POMODORO E BASILICO PLATESSA DORATA CON FARINA DI MAIS  ZUCCHINE TRIFOLATE  PANE SG YOGURT ALLA FRUTTA
<b>4 SETTIMANA</b>	FUSILLI SG OLIO E PEPPERONCINO COTOLETTA DI LONZA IMPANATA CON FARINA DI MAIS INSALATA DI POMODORI  PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	CASARECCI SG ALLE ZUCCHINE UOVO SODO CON MAIONESE SG  INSALATA VERDE E CAROTE  PANE SG DESSERT SG	MEZZE PENNE SG IN BIANCO  ROLATA DI TACCHINO  ZUCCHINE OLIO E PARMIGIANO PANE SG BANANA (E.S.)	RAVIOLI SG/PASTA SG AL POMODORO INSALATA FAGIOLI/TONNO  CAROTE AROMATIZZATE ALL'OLIO PANE SG SUCCO DI FRUTTA SG	VELLUTATA DI VERDURE CON RISO TOMINO  PANE SG CON POMODORO  GRISSINI SG FRUTTA DI STAGIONE