MENU' ESTIVO – SCUOLE
UNIONE DEI COMUNI DEL VERGANTE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° SETTIMANA	Riso alla parmigiana Frittata Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro Fesa di tacchino Carote* Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi di patate al sugo/pasta integrale Formaggio Zucchine* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Insalata di pomodori e legumi Gelato	Passato di verdure* con pastina/ riso/ orzo Merluzzo* impanato al forno Purè di patate Pane Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro Formaggio grana Fagiolini* Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla milanese Polpette di manzo Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Lasagna al ragù (piatto unico) Insalata e carote Pane Frutta fresca di stagione	Pasta bianca con zucchine* Polpette di legumi Pomodori Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi di patate al sugo Platessa* impanata al forno Spinaci* Pane Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Pizza margherita Insalata e ceci Gelato	Passato di verdure* con riso Arrosto di tacchino Patate* al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pesto/zucchine* Bocconcini di pollo Carote* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al sugo e ricotta Uova strapazzate Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Riso alla parmigiana Merluzzo*/platessa* gratinato Pomodori Pane Frutta fresca di stagione
4°SETTIMANA	Pasta integrale olio e grana Merluzzo*/platessa* umido Pomodori Pane Frutta	Risotto alla zafferano Arrosto di tacchino Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Ravioli burro e salvia Polpette di legumi Carote* Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* con pasta/riso Arrosto di lonza Patate* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù vegetale Bruschette al formaggio Bieta*/zucchine* Pane Frutta fresca di stagione

REGIONE PIEMONTE A.S.L. NO AZIENDA REGIONALE

***I SEGUENTI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI**

REV DEL 05/09/2023

MENU' ESTIVO – SCUOLE (NO LATTE)
UNIONE DEI COMUNI DEL VERGANTE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° SETTIMANA	Riso in bianco con olio evo Frittata Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro Fesa di tacchino Carote* Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi di patate al sugo/ pasta integrale Prosciutto cotto° Zucchine* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pizza con pomodoro Insalata di pomodori e legumi Gelato°	Passato di verdure* con pastina/ riso/ orzo Merluzzo impanato al forno° Patate* lesse Pane Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro Omlette Fagiolini* Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla milanese° Polpette di manzo° Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù Prosciutto cotto° Insalata e carote Pane Frutta fresca di stagione	Pasta bianca con zucchine* Polpette di legumi° Pomodori Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi di patate al sugo Platessa* impanata° Spinaci* Pane Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Pizza al pomodoro Insalata e Ceci Gelato°	Passato di verdure* con riso Arrosto di tacchino Patate* al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale e zucchine* Bocconcini di pollo Carote* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al sugo Uova strapazzate Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Riso in bianco con olio evo Merluzzo*/platessa* gratinato Pomodori Pane Frutta fresca di stagione
4°SETTIMANA	Pasta integrale con olio evo Merluzzo*/platessa* in umido Pomodori Pane Frutta	Risotto alla zafferano° Arrosto di tacchino Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio evo Polpette di legumi° Carote* Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* con pasta/riso Arrosto di lonza Patate* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù vegetale* Prosciutto cotto° Bieta*/zucchine* Pane Frutta fresca di stagione

REGIONE PIEMONTE A.S.L. NO AZIENDA REGIONALE

*** I SEGUENTI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI**

° NON AGGIUNGERE ALLA PREPARAZIONE GRANA PADANO O PARMIGIANO REGGIANO, DADI ED ESTRATTI PER BRODO, BURRO, LATTE E LATTICINI (LEGGERE ATTENTAMENTE LE ETICHETTE)

REV DEL 05/09/2023

MENU' ESTIVO – SCUOLE – NO GLUTINE
UNIONE DEI COMUNI DEL VERGANTE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° SETTIMANA	Riso alla parmigiana Frittata Insalata Pane° Frutta fresca di stagione	Pasta° al pomodoro Fesa di tacchino Carote* Pane° Frutta fresca di stagione	Gnocchi° di patate al sugo/pasta* Formaggio Zucchine* all'olio Pane° Frutta fresca di stagione	Pizza° margherita Insalata di pomodori e legumi Gelato° REGIONE PIEMONTE A.S.L. NO AZIENDA REGIONALE	Passato di verdure con pastina°/ riso Merluzzo impanato al forno°* Purè di patate Pane° Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta° al pomodoro Formaggio grana Fagiolini* Pane° Frutta fresca di stagione	Risotto alla milanese Polpette° di manzo Insalata verde Pane° Frutta fresca di stagione	Lasagna° al ragù (piatto unico) Insalata e carote Pane° Frutta fresca di stagione	Pasta° bianca con zucchine* Polpette° di legumi Pomodori Pane° Frutta fresca di stagione	Gnocchi° di patate al sugo Platessa* impanata al forno° Spinaci* Pane° Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Pizza° margherita Insalata e ceci Gelato°	Passato di verdure* con riso Arrosto di tacchino Patate* al forno Pane° Frutta fresca di stagione	Pasta° al pesto/zucchine* Bocconcini di pollo Carote* Pane° Frutta fresca di stagione	Pasta° al sugo e ricotta Uova strapazzate Insalata verde Pane° Frutta fresca di stagione	Riso alla parmigiana Merluzzo*/platessa* gratinato° Pomodori Pane° Frutta fresca di stagione
4°SETTIMANA	Pasta° olio e grana Merluzzo*/platessa* umido Pomodori Pane° Frutta	Risotto alla zafferano Arrosto di tacchino Insalata verde Pane° Frutta fresca di stagione	Ravioli burro e salvia Polpette° di legumi Carote* Pane° Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* con pasta°/riso Arrosto di lonza Patate* Pane° Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù vegetale* Bruschette° al formaggio Bieta*/zucchine* Pane° Frutta fresca di stagione

*** I SEGUENTI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI**
° PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE # CONSULTARE L' ETICHETTA ED EVENTUALMENTE IL PRONTUARIO DELL'AIC

REV DEL 05/09/2023

MENU' ESTIVO – SCUOLE (NO UOVO)

UNIONE DEI COMUNI DEL VERGANTE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° SETTIMANA	Riso alla parmigiana Prosciutto cotto Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro Fesa di tacchino Carote* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta di semola al sugo/pasta integrale Formaggio spalmabile Zucchine* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Insalata di pomodori e legumi Gelato°	Passato di verdure* con pastina/ riso/ orzo Merluzzo* impanato al forno° Purè di patate Pane Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro Formaggio grana Fagiolini* Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla milanese Polpette di manzo° Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù Prosciutto cotto Insalata e carote Pane Frutta fresca di stagione	Pasta bianca con zucchine* Legumi Pomodori Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al sugo Platessa* impanata° Spinaci* Pane Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Pizza margherita Insalata e ceci Gelato°	Passato di verdure* con riso Arrosto di tacchino Patate* al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al Pesto/zucchine* Bocconcini di pollo Carote* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al sugo e ricotta Formaggio Fresco Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Riso alla parmigiana Merluzzo*/platessa* gratinato Pomodori Pane Frutta fresca di stagione
4°SETTIMANA	Pasta integrale olio e grana Merluzzo*/ platessa* in umido Pomodori Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla zafferano Arrosto di tacchino Patate* al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta burro e salvia Legumi Carote* Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* con pasta/riso Arrosto di lonza Patate* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù vegetale* Bruschette al formaggio Bieta*/zucchine* Pane Frutta fresca di stagione

REGIONE PIEMONTE A.S.L. NO AZIENDA REGIONALE

*** I SEGUENTI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI**

° NON AGGIUNGERE ALLA PREPARAZIONE UOVA (LEGGERE ATTENTAMENTE LE ETICHETTE)

REV DEL 05/09/2023