



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pesto di zucchine • Formaggio • Pomodori in insalata • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro • Burger di legumi* • Insalata mista • Pane integrale • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdure* con pastina integrale • Formaggio • Patate al forno • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto allo zafferano ★ • Polpette vegetali senza glutine • Zucchine al forno/trifolate • Gallette senza glutine • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta olio e parmigiano • Frittata • Fagiolini* • M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pizza margherita • Insalata mista con scaglie di parmigiano • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdura* con orzo • Polpette di verdure e legumi* • Patate al forno • M: pane e olio 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto con verdure • Legumi* in umido • Carote gratinate • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro • Frittata • Fagiolini* • Pane integrale • M: Torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta ripiena di magro agli aromi • Burger di legumi* • Insalata di pomodori • M: yogurt bianco con frutta fresca
3	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pesto • Frittata di verdure • Zucchine al forno/trifolate • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • Mozzarella • Insalata verde • Pane integrale • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto con crema di zucchine* • Burger di verdure • Pomodori in insalata • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure* con farro • Formaggio • Patate al forno • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta allo zafferano • Polpette vegetali • Fagiolini* • M: frutta fresca di stagione
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • Insalata caprese (mozzarella e pomodori freschi) • Pane integrale • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto olio e parmigiano • Frittata • Insalata verde • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure* con pastina integrale • Legumi* in umido • Patate al forno • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Lasagne vegetariane • Formaggio ½ porzione • Carote gratinate • M: pane e pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pesto • Burger di legumi* • Zucchine al forno/trifolate • M: frutta fresca di stagione

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – Il **Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina
per le scuole primarie la frutta prevista a fine pasto, sarà distribuita a metà mattina (intervallo)

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia** saranno quelle inserite dalle Proposte operative della Regione Piemonte 2024 (cap.3 paragrafo 9)

PANE: è previsto una volta a settimana il pane integrale e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti)

"PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI" sarà servito una volta al mese

"GIORNATA REGIONALE"/MENÙ A TEMA una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane o un menù a tema



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pesto di zucchine Formaggio Pomodori in insalata M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pomodoro Burger di legumi* Insalata mista Pane integrale M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Passato di verdure* con pastina integrale Tacchino al forno Patate al forno M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Risotto allo zafferano ★ Bocconcini di pesce* senza glutine Zucchine al forno/trifolate Galette senza glutine M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta olio e parmigiano Frittata Fagiolini* M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pizza margherita Insalata mista con scaglie di parmigiano M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Passato di verdura* con orzo Pollo al forno Patate al forno M: pane e olio 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Risotto con verdure Pesce* al forno Carote gratinate M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pomodoro Frittata Fagiolini * Pane integrale M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta ripiena di magro agli aromi Burger di legumi * Insalata di pomodori M: yogurt bianco con frutta fresca
3	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pesto Frittata di verdure Zucchine al forno/trifolate M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pomodoro e basilico Mozzarella Insalata verde Pane integrale M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Risotto con crema di zucchine* Hamburger di manzo con verdure Pomodori in insalata M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Passato di verdure* con farro Bocconcini di pollo Patate al forno M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta allo zafferano Polpette di pesce* Fagiolini* M: frutta fresca di stagione
4	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pomodoro e basilico Insalata caprese (mozzarella e pomodori freschi) Pane integrale M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Risotto olio e parmigiano Frittata Insalata verde M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Passato di verdure* con pastina integrale Pollo al forno Patate al forno M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Lasagne Carote gratinate M: pane e pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pesto Burger di legumi* Zucchine al forno/trifolate M: frutta fresca di stagione

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – **Il Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

per le scuole primarie la frutta prevista a fine pasto, sarà distribuita a metà mattina (intervallo)

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia** saranno quelle inserite dalle Proposte operative della Regione Piemonte 2024 (cap.3 paragrafo 9)

PANE: è previsto una volta a settimana il pane integrale e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti)

In tutte le preparazioni verranno utilizzati alimenti privi di frutta secca e che non ne contengono tracce

"PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI" sarà servito una volta al mese ★

"GIORNATA REGIONALE"/MENÙ A TEMA una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane o un menù a tema



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pesto di zucchine • Formaggio • Pomodori in insalata • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro • Burger di legumi* • Insalata mista • Pane integrale • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdure* con pastina integrale • Formaggio • Patate al forno • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto allo zafferano ★ • Bocconcini di pesce* senza glutine • Zucchine al forno/trifolate • Gallette senza glutine • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta olio e parmigiano • Frittata • Fagiolini* • M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pizza margherita • Insalata mista con scaglie di parmigiano • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdura* con orzo • Polpette di verdure e legumi* • Patate al forno • M: pane e olio 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto con verdure • Pesce* al forno • Carote gratinate • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro • frittata • Fagiolini * • Pane integrale • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta ripiena di magro agli aromi • Burger di legumi * • Insalata di pomodori • M :yogurt bianco con frutta fresca
3	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pesto • Frittata di verdure • Zucchine al forno/trifolate • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • Mozzarella • Insalata verde • Pane integrale • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto con crema di zucchine* • Burger di verdure • Pomodori in insalata • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure* con farro • Formaggio • Patate al forno • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta allo zafferano • Polpette di pesce* • Fagiolini* • M: frutta fresca di stagione
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • Insalata caprese (mozzarella e pomodori freschi) • Pane integrale • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto olio e parmigiano • Frittata • Insalata verde • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure* con pastina integrale • Legumi* in umido • Patate al forno • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Lasagne vegetariane • Formaggio ½ porzione • Carote gratinate • M: Pane e pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pesto • Burger di legumi * • Zucchine al forno/trifolate • M: frutta fresca di stagione

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – **Il Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

per le scuole primarie la frutta prevista a fine pasto, sarà distribuita a metà mattina (intervallo)

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia** saranno quelle inserite dalle Proposte operative della Regione Piemonte 2024 (cap.3 paragrafo 9)

PANE: è previsto una volta a settimana il pane integrale e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti)

"PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI" sarà servito una volta al mese ★

"GIORNATA REGIONALE"/MENÙ A TEMA una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane o un menù a tema



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta S/G al pesto di zucchine • Formaggio • Pomodori in insalata • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta S/G al pomodoro • Burger di legumi* S/G • Insalata mista • Pane S/G • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdure* con riso • Tacchino al forno • Patate al forno • M: pane S/G e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto allo zafferano • Bocconcini di pesce* senza glutine • Zucchine al forno/trifolate • Gallette senza glutine • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta S/G olio e parmigiano • Frittata • Fagiolini* • M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pizza margherita S/G • Insalata mista con scaglie di parmigiano • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdura* con riso • Pollo al forno • Patate al forno • M: pane S/G e olio 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto con verdure • Pesce* al forno S/G • Carote gratinate s/g • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta S/G al pomodoro • Frittata • Fagiolini • M: galletta con marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Ravioli S/G di magro agli aromi • Burger di legumi * S/G • Insalata di pomodori • M: yogurt bianco con frutta fresca
3	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta S/G al pesto • Frittata di verdure • Zucchine al forno/trifolate • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta S/G al pomodoro e basilico • Mozzarella • Insalata verde • Pane S/G • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto con crema di zucchine* S/G • Hamburger di manzo con verdure S/G • Pomodori in insalata • M: pane S/G e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure* con riso • Bocconcini di pollo S/G • Patate al forno • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta S/G allo zafferano • Polpette di pesce* S/G • Fagiolini* • M: frutta fresca di stagione
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta S/G al pomodoro e basilico • Insalata caprese (mozzarella e pomodori freschi) • Pane S/G • M: galletta con marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto olio e parmigiano • Frittata • Insalata verde • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure* con riso • Pollo al forno • Patate al forno • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Lasagne S/G • Carote gratinate S/G • M: pane s/g e pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta S/G al pesto • Burger di legumi * S/G • Zucchine al forno/trifolate • M: frutta fresca di stagione

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – **Il Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

per le scuole primarie la frutta prevista a fine pasto, sarà distribuita a metà mattina (intervallo)

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia** saranno quelle inserite dalle Proposte operative della Regione Piemonte 2024 (cap.3 paragrafo 9)

"PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI" sarà servito una volta al mese

"GIORNATA REGIONALE"/MENÙ A TEMA una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane o un menù a tema



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pesto di zucchine S/L Affettato Pomodori in insalata M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pomodoro Burger di legumi* S/L Insalata mista Pane integrale M: yogurt di soia con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Passato di verdure* con pastina integrale Tacchino al forno Patate al forno M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Risotto allo zafferano S/L★ Bocconcini di pesce* senza glutine Zucchine al forno/trifolate Galette senza glutine M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta all'olio Frittata S/L Fagiolini* M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pizza solo pomodoro Legumi in umido Insalata mista M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Passato di verdura* con orzo Pollo al forno Patate al forno M: pane e olio 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Risotto con verdure S/L Pesce* al forno Carote gratinate M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pomodoro Frittata s/l Fagiolini * Pane integrale M: galletta con marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta all'olio Burger di legumi* S/L Insalata di pomodori M: yogurt di soia con frutta fresca
3	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al basilico e olio Frittata di verdure S/L Zucchine al forno/trifolate M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pomodoro e basilico Affettato Insalata verde Pane integrale M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Risotto con crema di zucchine* S/L Hamburger di manzo con verdure s/l Pomodori all'insalata M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Passato di verdure* con farro Bocconcini di pollo Patate al forno M: yogurt di soia con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta allo zafferano S/L Polpette di pesce* S/L Fagiolini* M: frutta fresca di stagione
4	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pomodoro e basilico Affettato Pomodori Pane integrale M: galletta di riso con marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Riso all'olio Frittata S/L Insalata verde M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Passato di verdure* con pastina integrale Pollo al forno Patate al forno M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta ragù Affettato ½ porzione Carote gratinate M: pane e pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al basilico e olio Burger di legumi* S/L Zucchine al forno/trifolate M: frutta fresca di stagione

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

per le scuole primarie la frutta prevista a fine pasto, sarà distribuita a metà mattina (intervallo)

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia** saranno quelle inserite dalle Proposte operative della Regione Piemonte 2024 (cap.3 paragrafo 9)

PANE: è previsto una volta a settimana il pane integrale e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti)

"PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI" sarà servito una volta al mese

"GIORNATA REGIONALE"/MENÙ A TEMA una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane o un menù a tema



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pesto di zucchine S/L Parmigiano Pomodori in insalata M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pomodoro Burger di legumi* S/L Insalata mista Pane integrale M: yogurt di soia con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Passato di verdure* con pastina integrale Tacchino al forno Patate al forno M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Risotto allo zafferano S/L★ Bocconcini di pesce* senza glutine Zucchine al forno/trifolate Galette senza glutine M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta olio e parmigiano Frittata S/L Fagiolini* M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pizza solo pomodoro Insalata mista con scaglie di parmigiano Insalata mista M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Passato di verdura* con orzo Pollo al forno Patate al forno M: pane e olio 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Risotto con verdure S/L Pesce* al forno Carote gratinate M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pomodoro Frittata S/L Fagiolini* Pane integrale M: galletta con marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta all'olio Burger di legumi* S/L Insalata di pomodori M: yogurt di soia con frutta fresca
3	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al basilico e olio Frittata di verdure S/L Zucchine al forno/trifolate M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pomodoro e basilico Parmigiano Insalata verde Pane integrale M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Risotto con crema di zucchine* S/L Hamburger di manzo con verdure s/l Pomodori all'insalata M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Passato di verdure* con pastina integrale Bocconcini di pollo Patate al forno M: yogurt di soia con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta allo zafferano S/L Polpette di pesce* S/L Fagiolini* M: frutta fresca di stagione
4	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pomodoro e basilico Parmigiano Pomodori Pane integrale M: galletta di riso con marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Risotto olio e parmigiano Frittata S/L Insalata verde M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Passato di verdure* con pastina integrale Pollo al forno Patate al forno M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta ragù Affettato ½ porzione Carote gratinate M: pane e pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al basilico e olio Burger di legumi* S/L Zucchine al forno/trifolate M: frutta fresca di stagione

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

per le scuole primarie la frutta prevista a fine pasto, sarà distribuita a metà mattina (intervallo)

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia** saranno quelle inserite dalle Proposte operative della Regione Piemonte 2024 (cap.3 paragrafo 9)

PANE: è previsto una volta a settimana il pane integrale e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti)

"PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI" sarà servito una volta al mese

"GIORNATA REGIONALE"/MENÙ A TEMA una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane o un menù a tema



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pesto di zucchine • Formaggio • Pomodori in insalata • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro • Burger di legumi* • Insalata mista • Pane integrale • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdure* con pastina integrale • Tacchino al forno • Patate al forno • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto allo zafferano ★ • Polpette vegetali senza glutine • Zucchine al forno/trifolate • Gallette senza glutine • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta olio e parmigiano • Frittata • Fagiolini* • M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pizza margherita • Insalata mista con scaglie di parmigiano • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdura* con orzo • Pollo al forno • Patate al forno • M: pane e olio 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto con verdure • Legumi* in umido • Carote gratinate • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro • Frittata • Fagiolini* • Pane integrale • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta ripiena di magro agli aromi • Burger di legumi* • Insalata di pomodori • M: yogurt bianco con frutta fresca
3	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pesto • Frittata di verdure • Zucchine al forno/trifolate • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • Mozzarella • Insalata verde • Pane integrale • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto con crema di zucchine* • Hamburger di manzo con verdure • Pomodori in insalata • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure* con farro • Bocconcini di pollo • Patate al forno • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta allo zafferano • Polpette vegetali • Fagiolini* • M: frutta fresca di stagione
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • Insalata caprese (mozzarella e pomodori freschi) • Pane integrale • M: torta casalinga 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto olio e parmigiano • Frittata • Insalata verde • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure* con pastina integrale • Pollo al forno • Patate al forno • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Lasagne • Carote gratinate • M: pane e pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pesto • Burger di legumi* • Zucchine al forno/trifolate • M: frutta fresca di stagione

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – **Il Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

per le scuole primarie la frutta prevista a fine pasto, sarà distribuita a metà mattina (intervallo)

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia** saranno quelle inserite dalle Proposte operative della Regione Piemonte 2024 (cap.3 paragrafo 9)

PANE: è previsto una volta a settimana il pane integrale e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti)

"PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI" sarà servito una volta al mese ★

"GIORNATA REGIONALE"/MENÙ A TEMA una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane o un menù a tema

SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pesto di zucchine • Formaggio • Pomodori in insalata • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro • Burger di legumi* senza uovo • Insalata mista • Pane integrale • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdure* con pastina integrale • Tacchino al forno • Patate al forno • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto allo zafferano • Bocconcini di pesce* senza uovo senza glutine • Zucchine al forno/trifolate • Gallette senza glutine • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta olio e parmigiano • Farinata di ceci • Fagiolini* • M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pizza margherita • Insalata mista con scaglie di parmigiano • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdura* con orzo • Pollo al forno • Patate al forno • M: pane e olio 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto con verdure • Pesce* al forno no uovo • Carote gratinate • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro • Frittata • Fagiolini* • Pane integrale • M: galletta con marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta agli aromi • Burger di legumi* senza uovo • Insalata di pomodori • M: yogurt bianco con frutta fresca
3	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pesto con parmigiano • Farinata di ceci • Zucchine al forno/trifolate • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • Mozzarella • Insalata verde • Pane integrale • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto con crema di zucchine* • Hamburger di manzo con verdure senza uovo • Pomodori all'insalata • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure* con farro • Bocconcini di pollo senza uovo • Patate al forno • M: yogurt bianco con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta allo zafferano • Polpette di pesce* senza uovo • Fagiolini* • M: frutta fresca di stagione
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • Insalata caprese (mozzarella e pomodori freschi) • Pane integrale • M: galletta con marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto olio e parmigiano • Farinata di ceci • Insalata verde • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure* con pastina integrale • Pollo al forno • Patate al forno • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al ragù • Affettato ½ porzione • Carote gratinate • M: pane e pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pesto con parmigiano • Burger di legumi* senza uovo • Zucchine al forno/trifolate • M: frutta fresca di stagione

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa.

FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina – **Il Formaggio sul primo piatto solo su richiesta**

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina

per le scuole primarie la frutta prevista a fine pasto, sarà distribuita a metà mattina (intervallo)

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia** saranno quelle inserite dalle Proposte operative della Regione Piemonte 2024 (cap.3 paragrafo 9)

PANE: è previsto una volta a settimana il pane integrale e una volta al mese gallette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti)

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine

"PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI" sarà servito una volta al mese

"GIORNATA REGIONALE"/MENÙ A TEMA una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane o un menù a tema



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pesto di zucchine Tofu Pomodori in insalata M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pomodoro Burger di legumi* no uovo Insalata mista Pane integrale M: yogurt di soia con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Passato di verdure* con pastina integrale Legumi* in umido Patate al forno M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione ★ Risotto allo zafferano senza burro Polpette vegetali con farina di ceci senza uovo Zucchine al forno/trifolate Galette senza glutine M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca Pasta all'olio Farinata di ceci Fagiolini* M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pizza al pomodoro Insalata mista con scaglie di tofu M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Passato di verdura* con orzo Polpette di verdure e legumi* senza uovo Patate al forno M: pane e olio 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Risotto con verdure senza burro Legumi* in umido Carote gratinate M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pomodoro Tofu Fagiolini* Pane integrale M: galette con marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta agli aromi Burger di legumi* no uovo Insalata di pomodori M: yogurt di soia con frutta fresca
3	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al basilico e olio Farinata di ceci Zucchine al forno/trifolate M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pomodoro e basilico Tofu Insalata verde Pane integrale M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Risotto con crema di zucchine* senza burro Burger di verdure e legumi* senza uovo Pomodori in insalata M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Passato di verdure* con farro Tofu Patate al forno M: yogurt di soia con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta allo zafferano Polpette vegetali con farina di ceci senza uovo Fagiolini* M: frutta fresca di stagione
4	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pomodoro e basilico Tofu Pomodori Pane integrale M: galette con marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Risotto all'olio Farinata di ceci Insalata verde M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Banana Passato di verdure* con pastina integrale Legumi* in umido Patate al forno M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al ragù vegetale Tofu Carote gratinate M: pane e pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al basilico e olio Burger di legumi* no uovo Zucchine al forno/trifolate M: frutta fresca di stagione

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine

VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta

FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina
per le scuole primarie la frutta prevista a fine pasto, sarà distribuita a metà mattina (intervallo)

MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **solo per le scuole di infanzia** saranno quelle inserite dalle Proposte operative della Regione Piemonte 2024 (cap.3 paragrafo 9)

PANE: è previsto una volta a settimana il pane integrale e una volta al mese galette senza glutine (all'interno della giornata dedicata al pasto senza glutine per tutti)

“**PASTO SENZA GLUTINE PER TUTTI!**” sarà servito una volta al mese



“**GIORNATA REGIONALE**”/“**MENÙ A TEMA**” una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane o un menù a tema