



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pesto di zucchine no latte 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* no latte Insalata mista Pane integrale M: budino no latte 	<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 no latte 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 Frittata no latte Fagiolini* M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pomodoro affettato 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 no latte Pesce* al forno Carote all'olio M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta al pomodoro Frittata no latte Fagiolini* Pane integrale M: biscotti no latte 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta all'olio Burger di legumi* no latte Insalata di pomodori M: budino no latte
3	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta all'olio Frittata di verdure no latte 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 no latte Hamburger di manzo con verdure no latte 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: budino no latte 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta allo zafferano no latte 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 affettato Insalata Pane integrale M: budino no latte 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Risotto olio Frittata no latte 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 no latte Carote all'olio M: pane e pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> Frutta fresca di stagione Pasta all'olio Burger di legumi* no latte 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 • 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 • Formaggio • 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 • Burger di verdure* • 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 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 • 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 • 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 all'olio • 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 all'olio • 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 no latte • Formaggio no lattosio • 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 latte • Insalata mista • Pane integrale • M: yogurt no lattosio 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 no latte • 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 no latte • Fagiolini* • M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Focaccia affettato • 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 no latte • Pesce* al forno • Carote gratinate • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro • Frittata no latte • Fagiolini* • Pane integrale • M: merendina no latte 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta all'olio • Burger di legumi* no latte • Insalata di pomodori • M: yogurt bianco no lattosio con frutta fresca
3	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta all'olio • Frittata di verdure no latte • 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 no lattosio • Insalata verde • Pane integrale • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto con crema di zucchine no latte • 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 no lattosio con frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta allo zafferano no latte • Polpette di pesce* no latte • 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 no lattosio e pomodori freschi) • Pane integrale • M: merendina no latte 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto olio e parmigiano • Frittata no latte • 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 no latte • Carote gratinate • M: pane e pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta all'olio • Burger di legumi* no latte • 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: 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* NO 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 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 • formaggio • 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 • Formaggio • Fagiolini* • Pane integrale • M: biscotti no uovo 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta all'olio • Burger di legumi* NO UOVO • Insalata di pomodori • M: yogurt bianco con frutta fresca
3	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pesto • Formaggio • 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 NO UOVO • 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* NO 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: biscotti no uovo 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto olio e parmigiano • Formaggio • 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 • 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* NO UOVO • 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 pastina S/G • Tacchino al forno S/G • 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 S/G • Fagiolini* • M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pizza S/G margherita • Insalata mista con scaglie di parmigiano • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdura* con riso S/G • Pollo al forno • Patate al forno S/G • M: pane S/G e olio 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto con verdure S/G • 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 S/G • Fagiolini* • Pane S/G • M: merendina S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta S/G ripiena 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 S/G • 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 S/G • Bocconcini di pollo S/G • Patate al forno S/G • 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 integrale • M: merendina S/G 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto olio e parmigiano S/G • Frittata S/G • Insalata verde • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure* con pastina S/G • Pollo al forno • Patate al forno S/G • 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)

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 no latte • legumi • Pomodori in insalata • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro • Burger di legumi* vegano • Insalata mista • Pane integrale • M: budino no latte 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdure* con pastina integrale • legumi • Patate al forno • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto allo zafferano no latte ★ • Polpette di soia • Zucchine al forno/trifolate • Gallette senza glutine • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta all'olio • Burger di verdure • Fagiolini* • M: purea di frutta 100% frutta
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Focaccia • legumi • Insalata mista • M: frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdura* con orzo • Legumi/polpette di soia • Patate al forno • M: pane e olio 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto con verdure no latte • Legumi/polpette di soia • Carote all'olio • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro • Legumi/burger di verdure* • Fagiolini* • Pane integrale • M: biscotti no latte no uovo 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta ripiena di magro agli aromi • Burger di legumi* vegano • Insalata di pomodori • M: budino no latte
3	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta all'olio • burger di verdure/legumi • 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 • legumi • Insalata verde • Pane integrale • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto con crema di zucchine no latte • Burger di verdure* • Pomodori in insalata • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure* con farro • legumi • Patate al forno • M: budino no latte 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta allo zafferano no latte • Polpette di soia • Fagiolini* • M: frutta fresca di stagione
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • legumi • Insalata • Pane integrale • M: biscotti no latte e uovo 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto all'olio • Burger di verdure* • Insalata verde • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Banana • Passato di verdure* con pastina integrale • Burger di verdure* • Patate al forno • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al ragu' di verdure • legumi • Carote all'olio • M: pane e pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta all'olio • Burger di legumi* vegano • 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 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 • Formaggio • Patate al forno • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto allo zafferano ★ • Polpette di soia • 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 • Formaggio • Patate al forno • M: pane e olio 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto con verdure • legumi • 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 soia • 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 • Burger di verdure* • 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