



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • Formaggio stagionato • Fagiolini* • M: Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Riso olio e grana • Burger di legumi* NO UOVO • Insalata mista • M: pane e olio 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Pasta al pesto di verdure • Pesce* al forno NO UOVO • Coste all'olio • M: purea di frutta 100% frutta 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta con ragù vegetale • Tortino di patate e formaggio NO UOVO • Carote gratinate • M: Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdura con RISO • Bocconcini di pollo NO UOVO • Patate al forno • M: Yogurt bianco con frutta fresca
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto allo zafferano • Formaggio • Cavolfiori* gratinati • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdure e legumi* con orzo • Coscia di pollo al forno (Inf. Bocconcini) • Patate al forno • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta al pomodoro e basilico • Formaggio fresco • Ratatouille di verdure • M: biscotti NO UOVO 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Pasta al ragù • Formaggio ½ porzione • Carote gratinate • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto alla zucca • Hamburger di pesce*NO UOVO • Insalata mista • M: yogurt bianco con frutta fresca
3	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Risotto alla milanese • Formaggio • Coste all'olio • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta all'olio • Burger di legumi* NO UOVO • Finocchi gratinati • M: Pane e pomodoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta pasticciata • Formaggio spalmabile ½ porzione • Insalata verde • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Passato di verdura con orzo • Hamburger di carne • Patate al forno • Pane hamburger • M: purea di frutta 100% 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pasta alle verdure • Pesce* al forno gratinato • Carote • M: yogurt bianco con frutta fresca
4	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Pizza margherita • Carote e piselli* • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Pasta pomodoro e basilico • Mozzarella • Carote brasate • M: biscotti NO UOVO 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca • Polenta • Tapulone • Broccoli • M: pane e marmellata 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta fresca di stagione • Risotto alla parmigiana • Pollo al forno • Fagiolini* • Gallette di riso • M: frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt alla frutta • Passato di verdura con farro • Polpette di pesce* NO UOVO • Patate al forno • M: purea di frutta 100%

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**”/ **MENU' A TEMA** una volta al mese sarà servito un pasto con i prodotti tipici delle regioni italiane/ o un menù a tema.