

CITTA' DI MONCALIERI - SCUOLE DELL'INFANZIA A.S. 2024-2025

MENU' INVERNALE

DAL 4 NOVEMBRE 2024 A MARZO 2025

SCHEMA DIETETICO: NO CARNE

Verificare sempre gli ingredienti dei prodotti confezionati

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1a S E T T I M A N A	Mezze penne con pomodoro Ricotta Carote al forno con rosmarino Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con farro Ceci in umido con salvia e rosmarino Purea di patate Grissini/Pane Frutta di stagione	Riso al pomodoro e piselli Medaglione di platessa (limone)/Polpette di nasello Spinaci all'olio aromatizzato Pane Frutta di stagione	Pasta olio e salvia Tortino carote e patate Insalata di cavolo cappuccio e rosso Pane Yogurt alla frutta	Passato di cannellini con pasta Mozzarella Finocchi gratinati (no formaggio) Pane Banana
2a S E T T I M A N A	Pasta al pom e broccoli/Pasta all'olio e salvia Tortino con spinaci Insalata verde e carote Pane Mousse di frutta	Passato di verdure con orzo/riso Stracchino Spinaci all'olio aromatizzato Pane Frutta di stagione	Caserecci al pomodoro Filetto di platessa gratinato Insalata verde e finocchi Pane Banana	Riso alla zucca Ricotta Cavolfiori gratinati (no formaggio) Pane Frutta di stagione	Pasta asciutta olio e salvia Lenticchie in umido/Sformato di ceci,zucca e provola Macedonia di verdure (pat,car) Pane Frutta di stagione
3a S E T T I M A N A	Passato di verdure con pasta Ceci in umido con salvia e rosmarino Insalata mista (verde e finocchi) Pane Frutta di stagione	Riso agli aromi Crocchette di ricotta tricolore Insalata di carote con olio e limone Pane Budino al cioccolato	Gnocchetti al ragù vegetale (frullato) Filetto di halibut dorato al forno Costine all'olio aromatizzato Pane Melone invernale	Passato di zucca e ceci con farro/pasta Tortino con erbe Patate al spicchi al forno Pane Frutta di stagione	Polenta con parmigiano/Pasta asciutta olio e salvia Legumi al pomodoro/Caciotta dolce Broccoli e carote stufate Pane Frutta di stagione
4a S E T T I M A N A	Passato di zucca con riso Tortino con piselli Spinaci all'olio aromatizzato Pane Frutta di stagione	Ravioli di magro al pom. Mozzarella Broccoletti aglio e olio Pane Mix di frutta	Riso allo zafferano e curcuma Sformato di ceci zucca e formaggio/lenticchie in umido Insalata di carote/Carote e finocchi al forno Pane Frutta di stagione	Brodo vegetale con pastina Ricotta Purea di patate Pane Banana	Gnocchi alla romana/Sedanini all'olio e salvia Medaglione di merluzzo al forno/Platessa dorata Insalata mista (verde e sedano rapa) Pane Frutta di stagione

PANE INTEGRALE 1 VOLTA A SETTIMANA - /Piatti serviti a mesi alterni

CITTA' DI MONCALIERI - SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE A.S. 2024-2025

MENU' INVERNALE

DAL 4 NOVEMBRE 2024 A MARZO 2025

SCHEMA DIETETICO: NO CARNE

Verificare sempre gli ingredienti dei prodotti confezionati

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1a S E T T I M A N A	Mezze penne con pomodoro Ricotta Carote al forno con rosmarino Pane Frutta di stagione	Patate a spicchi al forno Hamburger vegetale, formaggio, ketchup fresco Insalata verde Pane per hamburger Frutta di stagione	Riso al pomodoro e piselli Medaglione di platessa (con limone)/Polpette di nasello Spinaci all'olio aromatizzato Pane Frutta di stagione	Pasta aglio olio e peperoncino Tortino carote e patate Insalata di cavolo cappuccio e rosso Pane Yogurt alla frutta	Passato di cannellini con pasta Mozzarella/Formaggio grana Insalata mista (verde e finocchi) Pane Banana
2a S E T T I M A N A	Pasta al pomodoro e broccoli/Pasta all'olio e salvia Tortino con spinaci Insalata verde e carote Pane Frutta di stagione	*Passato di verdure con orzo/riso Toma piemontese /Stracchino Spinaci all'olio aromatizzato Pane Frutta di stagione	Caserecci al pomodoro Filetto di platessa gratinato Insalata verde e finocchi Pane Banana	Riso alla zucca Ricotta Cavolfiori gratinati (no formaggio) Pane Frutta di stagione	Pasta asciutta olio e salvia Lenticchie in umido/Sformato di ceci, zucca e provola Macedonia di verdure (pat,car.) Pane Ananas fresco
3a S E T T I M A N A	Passato di verdure con pasta Ceci in umido con salvia e rosmarino Insalata mista (verde e finocchi) Pane Frutta di stagione	Riso agli aromi Crocchette di ricotta tricolore Insalata di carote con olio e limone Pane Budino al cioccolato	Gnocchetti al ragù vegetale (frullato) Filetto di halibut dorato al forno Insalata di finocchi, olive olio e limone Pane Melone invernale	Passato di zucca e ceci con farro/pasta Tortino con erbette Patate a spicchi al forno Pane Frutta di stagione	Polenta con parmigiano/Pasta asciutta olio e salvia Fagioli in umido con salvia/Caciotta dolce Broccoli e carote stufate Pane Frutta di stagione
4a S E T T I M A N A	Passato di zucca con riso Tortino con piselli Spinaci all'olio aromatizzato Pane Frutta di stagione	Ravioli di magro al pomodoro Mozzarella Broccoletti aglio e olio Pane Mix di frutta	Riso allo zafferano e curcuma Sformato di ceci, zucca e provola/polpette di legumi al pomodoro Insalata di carote/Carote e finocchi al forno Pane Frutta di stagione	**Brodo vegetale con pastina Ricotta Purezza di patate Pane Banana	Sedanini all'olio e salvia/pomodoro Medaglione di merluzzo al forno/Platessa dorata Insalata mista (verde e sedano rapa) Pane Frutta di stagione

PANE INTEGRALE 1 VOLTA A SETTIMANA - / PIATTI DA SERVIRE A MESI ALTERNI