1CITTA' DI MONCALIERI - SCUOLE DELL'INFANZIA A.S. 2024-2025 MENU' INVERANLE

DAL4 NOVEMBRE 2024 A MARZO 2025

SCHEMA DIETETICO: NO CARNE DI MAIALE E DERIVATI

Verificare sempre gli ingredienti dei prodotti confezionati

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

PANE INTEGRALE 1 VOLTA A SETTIMANA - / Piatti da servire alternativamente

2CITTA' DI MONCALIERI - SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE A.S. 2024-2025 MENU' INVERNALE

DAL 4 NOVEMBRE 2024 A MARZO 2025

SCHEMA DIETETICO: NO CARNE DI MAIALE E DERIVATI

Verificare sempre gli ingredienti dei prodotti confezionati

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1a S	Mezze penne con pomodoro	Patate a spicchi al forno	Riso al pomodoro e piselli	Pasta aglio olio e peperoncino	Passato di cannellini con pasta
E	Ricotta	Hamburger di bovino ai ferri,formaggio, ketchup fresco	Medaglione di platessa (con limone)/Polpette di nasello	Tortino carote e patate	Mozzarella/Formaggio grana
l †	Carote al forno con rosmarino	Insalata verde	Spinaci all'olio aromatizzato	Insalata di cavolo cappuccio e rosso	Insalata mista (verde e finocchi)
M A	Pane	Pane per hamburger	Pane	Pane	Pane
N A	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Banana
2a S	Pasta al pomodoro e broccoli/Pasta all'olio e salvia	*Passato di verdure con orzo/riso	Caserecci al pomodoro	Riso alla zucca	Pasta asciutta olio e salvia
E	Tortino con spinaci	Toma piemontese /Stracchino	Filetto di platessa gratinato	Petto di tacchino impanato al forno	Lenticchie in umido/Sformato di ceci, zucca e provola
Ť	Insalata verde e carote	Spinaci all'olio aromatizzato	Insalata verde e finocchi	Cavolfiori gratinati (no formaggio)	Macedonia di verdure (pat,car.)
M A	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
N A	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Banana	Frutta di stagione	Ananas fresco
3a S	Passato di verdure con pasta	Riso agli aromi	Gnocchetti al ragù vegetale (frullato)	Passato di zucca e ceci con farro/pasta	Polenta con parmigiano/Pasta asciutta olio e salvia
E	Coscia di pollo al rosmarino	Crocchette di ricotta tricolore	Filetto di halibut dorato al forno	Tortino con erbette	Fagioli in umido con salvia/Caciotta dolce
†	Insalata mista (verde e finocchi)	Insalata di carote con olio e limone	Insalata di finocchi, olive olio e limone	Patate a spicchi al forno	Broccoli e carote stufate
M	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
N A	Frutta di stagione	Budino al cioccolato	Melone invernale	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4a S	Passato di zucca con riso	Lasagne al ragù	Riso allo zafferano e curcuma	**Brodo vegetale con pastina	Sedanini all'olio e salvia/pomodoro
Ē	Tortino con piselli	½ porzione di Mozzarella	Sformato di ceci, zucca e provola/polpette di legumi al pomodoro	Polpette di bovino al pomodoro/Arrosto di bovino	Medaglione di merluzzo al forno/Platessa dorata
T	Spinaci all'olio aromatizzato	Broccoletti aglio e olio	Insalata di carote/Carote e finocchi al forno	Purea di patate	Insalata mista (verde e sedano rapa)
M A	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
N A	Frutta di stagione	Mix di frutta	Frutta di stagione	Banana	Frutta di stagione

PANE INTEGRALE 1 VOLTA A SETTIMANA - / Piatti da servire alternativamente