



CITTA' DI TORINO

**DIVISIONE SERVIZI EDUCATIVI**  
**Servizio Ristorazione Scolastica**

**MENU SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO**

**ANNO SCOLASTICO 2020 – 2021**



## CALENDARIO ANNO SCOLASTICO 2020 - 2021 DAL 14 SETTEMBRE 2020

SETTEMBRE 2020							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	1 invernale
21	22	23	24	25	26	27	2
28	29	30					3

OTTOBRE 2020							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
			1	2	3	4	3
5	6	7	8	9	10	11	4
12	13	14	15	16	17	18	1
19	20	21	22	23	24	25	2
26	27	28	29	30	31		3

NOVEMBRE 2020							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
						1	
2	3	4	5	6	7	8	4
9	10	11	12	13	14	15	1
16	17	18	19	20	21	22	2
23	24	25	26	27	28	29	3
30							4

DICEMBRE 2020							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
	1	2	3	4	5	6	4
7	8	9	10	11	12	13	1
14	15	16	17	18	19	20	2
21	22	23	24	25	26	27	3
28	29	30	31				4

GENNAIO 2021							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
				1	2	3	4
4	5	6	7	8	9	10	1
11	12	13	14	15	16	17	2
18	19	20	21	22	23	24	3
25	26	27	28	29	30	31	4

FEBBRAIO 2021							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
1	2	3	4	5	6	7	1
8	9	10	11	12	13	14	2
15	16	17	18	19	20	21	3
22	23	24	25	26	27	28	4

MARZO 2021							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
1	2	3	4	5	6	7	1
8	9	10	11	12	13	14	2
15	16	17	18	19	20	21	3
22	23	24	25	26	27	28	3
29	30	31					1 primaverile

APRILE 2021							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
			1	2	3	4	1 primaverile
5	6	7	8	9	10	11	2
12	13	14	15	16	17	18	3
19	20	21	22	23	24	25	4
26	27	28	29	30			1

MAGGIO 2021							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
					1	2	1
3	4	5	6	7	8	9	2
10	11	12	13	14	15	16	1 estivo
17	18	19	20	21	22	23	2
24	25	26	27	28	29	30	3
31							4

GIUGNO 2021							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
	1	2	3	4	5	6	4
7	8	9	10	11	12	13	1
14	15	16	17	18	19	20	2
21	22	23	24	25	26	27	3
28	29	30					4

LUGLIO 2021							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
			1	2	3	4	4
5	6	7	8	9	10	11	1
12	13	14	15	16	17	18	2
19	20	21	22	23	24	25	3
26	27	28	29	30	31		4

AGOSTO 2021							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
						1	4
2	3	4	5	6	7	8	1
9	10	11	12	13	14	15	2
16	17	18	19	20	21	22	3
23	24	25	26	27	28	29	4
30	31						1

SETTEMBRE 2021							SETTIMANA MENU
LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO	
		1	2	3	4	5	1
6	7	8	9	10	11	12	2
13	14	15	16	17	18	19	3
20	21	22	23	24	25	26	4
27	28	29	30				1

I menu per l'anno scolastico 2020/21 sono elaborati dal Servizio Ristorazione scolastica della Divisione Servizi Educativi, sono controllati e verificati dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL Città di Torino, si articolano in quattro settimane con la seguente rotazione:

da 14 settembre 2020 al 26 marzo 2021: menu invernale anno scolastico 2020-2021 a decorrere dalla prima settimana invernale;

dal 29 marzo 2021 al 7 maggio 2021 menu primaverile a decorrere dalla prima settimana;

dal 10 maggio 2021 al 11 giugno 2021 menu estivo anno scolastico 2020-2021 a decorrere dalla prima settimana.

Sono disponibili e di seguito indicati i menu alternativi: senza carne, senza carne e pesce, senza proteine animali e senza glutine.

I piatti nei vari menu separati da una sbarra indicano che sono da somministrarsi alternativamente e sono identificati con \*\*.

#### Caratteristiche del menu

Nella settimana si alternano primi piatti asciutti e in brodo, in genere quattro volte sono somministrati piatti asciutti e una volta in brodo. I secondi piatti di origine animale sono costituiti da carne di bovino (due volte al mese), suino (due volte al mese), carne avicola (una volta alla settimana), pesce (una volta alla settimana), uova (due volte al mese come frittata o sformato) e formaggi (una volta alla settimana); i piatti di origine vegetale sono costituiti da lenticchie (una volta al mese). I contorni alternano piatti cotti e crudi, tra i piatti cotti le patate (tre volte al mese), i piselli (tre volte al mese), le carote (tre volte al mese), costine e spinaci (tre volte al mese), fagiolini (due volte al mese) e zucchine d'estate. I crudi sono costituiti prevalentemente da insalata, carote, finocchi, sedano rapa e pomodori d'estate.

La frutta presente nel menu è sempre di stagione e rispetta il seguente calendario mensile:

GENNAIO Ananas, arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere

FEBBRAIO Ananas, arance, banane, kiwi, mandarini, clementine, mele, pere

MARZO Ananas, arance, clementine, banane, kiwi, mele, pere

APRILE Ananas, arance, clementine, banane, kiwi, mele, pere

MAGGIO Ananas, banane, mele, melone, pere

GIUGNO Albicocche, ananas, anguria, banane, pesche, susine, mele, melone

LUGLIO Albicocche, ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine

AGOSTO Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, prugne, susine

SETTEMBRE Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, uva, prugne

OTTOBRE Ananas, arance, banane, mele, pere, uva, prugne

NOVEMBRE Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere

DICEMBRE Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, clementine, mele, pere

#### Caratteristiche degli alimenti:

Prodotti di filiera piemontese: riso, burro, carne di bovino e di pollo, uova pastorizzate, Bra DOP, Raschera DOP, Toma DOP e Grana padano DOP

Prodotti DOP: prosciutto crudo di Parma, parmigiano reggiano

Prodotti biologici: pasta, succhi di frutta, yogurt, verdure surgelate, legumi

Prodotti equo solidali: banana, ananas

Ortofrutta di filiera piemontese di produzione biologica o di produzione integrata: broccoli, cavolfiori, cipolle, melanzane, patate, pomodori, porri, zucca, zucchine, actinidie (kiwi), albicocche, prugne, susine, mele, pere, pesche

Ortofrutta di filiera italiana di produzione biologica o produzione integrata: aglio, barbabietole rosse, biette, erbe, carote, finocchi, sedano rapa, anguria, arance, cachi, limoni, mandarini, mandaranci, melone, uva

Prodotti surgelati: ravioli di magro, lasagne, crepes, bastoncini di merluzzo, nasello, platessa, erbe, costine, fagiolini, piselli e spinaci

**SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO MENU INVERNALE**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	RISO CON SALSICCIA FRITTATA DI SPINACI/TORTINO DI CAROTE PATATE E RICOTTA** FAGIOLINI SALTATI AL BURRO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON RISO HAMBURGER DI BOVINO AI FERRI PANE/FORMAGGIO/KETCHUP INSALATA VERDE PANE BANANA (E.S.)*	SEDANINI POMODORO E TONNO FILETTO DI PLATESSA GRATINATO PATATE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	MEZZE PENNE AL PESTO PROSCIUTTO CRUDO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE ANANAS FRESCO (E.S) *	PIPE AL POMODORO RASCHERA/BRA /TOMA DOP PIEMONTESE** SPINACI ALL'OLIO PANE MIX FRUTTA /FRUTTA DI STAGIONE**
<b>2 SETTIMANA</b>	CASARECCI OLIO E PARMIGIANO LENTICCHIE IN UMIDO CAROTE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO STRACCETTI DI TACCHINO AL CURRY FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON PASTA STRACCHINO PUREA DI PATATE PANE BUDINO AL CIOCCOLATO	RISO AL POMODORO PETTO DI POLLO ALLA SALVIA INSALATA DI FINOCCHI PANE BANANA (E.S) *	FUSILLI POMODORO E OLIVE BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO PISELLI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE
<b>3 SETTIMANA</b>	LASAGNE AL RAGU' GRANA PADANO DOP PIEMONTESE FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLA MILANESE MANZO OLIO E LIMONE/ PROSCIUTTO COTTO** CAROTE AL ROSMARINO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE RIGATE AL POMODORO TONNO PISELLINI ALL'OLIO PANE DESSERT	POLENTA AL SUGO DI POMODORO SPEZZATINO DI BOVINO AL POMODORO COSTINE ALL'OLIO PANE ANANAS FRESCO E.S.*	VELLUTATA DI ZUCCA CON FARRO PETTO DI TACCHINO DORATO INSALATA VERDE E SEDANO RAPA PANE BANANA (E.S.)*
<b>4 SETTIMANA</b>	SPAGHETTI OLIO E PEPPERONCINO HAMBURGER DI MERLUZZO AL FORNO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO GRISSINI FRUTTA DI STAGIONE	ELICHE PANNA E PROSCIUTTO MOZZARELLA SPINACI OLIO E PARMIGIANO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO AL RAGU VEGETALE ARROSTO DI BOVINO ALL'ACETO BALSAMICO INSALATA DI FINOCCHI E CAROTE PANE BANANA (E.S.)*	PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTA SALSICCIA DI SUINO IN UMIDO PATATE A SPICCHI AL FORNO PANE BUDINO ALLA VANIGLIA	MACCHERONI AL POMODORO PISELLI E UOVO SODO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE MOUSSE DI FRUTTA

## ELENCO INGREDIENTI PRINCIPALI MENU INVERNALE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Pomodori pelati, Salsiccia di puro suino, Ortaggi, Erbe aromatiche, Olio evo, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Ricotta, Zucca o zucchine, Carote, Patate, Uova pastorizzate, Parmigiano reggiano, Sale, Basilico/Uova pastorizzate, Carote, Patate, Olio evo, Parmigiano reggiano, Sale, Aromi</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso Carote, Zucca o Zucchine, Coste o Costine, Verza, Porro, Cipolla, Patate, Ortaggi, Sale, Olio evo</p> <p><b>SECONDO:</b> Carne di bovino, Uova pastorizzate, Latte intero UHT, Sale, Pangrattato, Pianta aromatiche ed ortaggi, Olio evo. Panino per hamburger Formaggio: emmenthal/fontina/a pasta filata, Insalata verde, Salsa ketchup a parte</p>	<p><b>PRIMO:</b> Sedanini, Pomodori pelati, Tonno sott'olio sgocciolato, Olio evo, Pianta aromatiche e ortaggi</p> <p><b>SECONDO:</b> Filetto di platessa, Uova pastorizzate, Olio evo, Limone a parte, Pangrattato, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Mezze penne, Basilico, Patate, Olio evo, Pinoli, Aglio, Parmigiano reggiano, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Pipe, Pomodori pelati, Olio evo, Pianta aromatiche e ortaggi, Parmigiano reggiano/Farina, Lievito di birra, Pomodori pelati, Olio evo, Origano, Sale</p>
<b>2 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Casarecci, Parmigiano reggiano, Sale, Olio evo</p> <p><b>SECONDO:</b> Lenticchie secche, Lenticchie in scatola naturale, Pomodori pelati, Olio evo, Pianta aromatiche ed ortaggi, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Ravioli di magro surgelati/ freschi Ripieno: ricotta e/o formaggio delicato, spinaci/erbette/cavolo, Parmigiano reggiano, uovo, sale pangrattato, aromi. Pomodori pelati, Olio evo, Pianta aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Tacchino, Curry, Farina, Olio evo, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Pasta Carote, Zucca o Zucchine, Coste o Costine, Verza, Porro, Cipolla, Patate, Ortaggi, Sale, Olio evo</p> <p><b>CONTORNO:</b> Patate, Latte intero UHT, Burro, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Pomodori pelati, Olio evo, Pianta aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Petto di pollo a fette, Olio evo, Farina. Sale, Salvia</p>	<p><b>PRIMO:</b> Fusilli, Pomodori pelati, Olio evo, parmigiano reggiano, Erbe aromatiche ed ortaggi, Sale, Olive snocciolate</p> <p><b>SECONDO:</b> Bastoncini di merluzzo (prefritti surgelati), Limone a parte</p>
<b>3 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Pasta all'uovo fresca/surgelata, Carne di bovino adulto, Pomodori pelati, Olio evo, Cipolle, Carote, Sale, Rosmarino, Parmigiano reggiano</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Zafferano, Besciamella (latte, farina, burro/olio evo, sale), Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Manzo, Olio evo, Limone</p>	<p><b>PRIMO:</b> Penne rigate, Pomodori pelati, Olio evo, Pianta aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p>	<p><b>PRIMO:</b> Acqua, Farina gialla, Olio evo, Sale/Riso Pomodori pelati, Ortaggi, Erbe aromatiche, Olio evo, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Carne di bovino, Pomodori pelati, Olio evo, Carote, Cipolle, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Farro, Zucca gialla, Patate, Erbe aromatiche ed ortaggi, Sale, Olio evo, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Petto di tacchino, Pane grattugiato, Olio evo, Uova pastorizzate, Sale, Limone</p>
<b>4 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Spaghetti, Olio evo, Sale, Peperoncino, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Hamburger di merluzzo (prodotto surgelato), o merluzzo, uova pastotorizz, latte, pangrattato, prezzemolo, parmigiano, Limone a parte</p>	<p><b>PRIMO:</b> Eliche, Panna da cucina UHT, Burro, Farina, Latte UHT intero, Sale, Prosciutto cotto, Erbe aromatiche, Olio evo, Parmigiano reggiano</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Pomodori pelati, Olio evo, Carote, Zucchine, Fagiolini, Piselli, Cipolla, Erbe aromatiche, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Carne di bovino, Olio evo, Burro, Sale, Scalogno, Alloro, Aceto balsamico</p>	<p><b>PRIMO:</b> Pasta, Carote, Zucca o Zucchini, Costine o Coste, Verza, Porro, Cipolla, Patata, Cannellini, Piselli, Ceci, Olio evo, Ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Salsiccia di suino, Pomodori pelati, Olio evo, Pianta aromatiche e ortaggi per salsa, Sale,</p>	<p><b>PRIMO:</b> Maccheroni, Pomodori pelati, Olio evo, Pianta aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Uova sode, piselli, Olio evo, Sale</p>

**SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO MENU PRIMAVERILE**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	RISO CON SALSICCIA FRITTATA DI SPINACI/TORTINO DI CAROTE PATATE E RICOTTA** FAGIOLINI SALTATI AL BURRO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON RISO HAMBURGER DI BOVINO AI FERRI/PANE/FORMAGGIO/KETCHUP INSALATA VERDE PANE BANANA (E.S.)*	SEDANINI POMODORO E TONNO FILETTO DI PLATESSA GRATINATO PATATE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	MEZZE PENNE AL PESTO PROSCIUTTO CRUDO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE ANANAS FRESCO (E.S) *	PIZZA AL POMODORO RASCHERA/BRA /TOMA DOP PIEMONTESE** SPINACI ALL'OLIO PANE MIX FRUTTA /FRUTTA DI STAGIONE**
<b>2 SETTIMANA</b>	CASARECCI OLIO E PARMIGIANO LENTICCHIE IN UMIDO CAROTE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO STRACCHETTI DI TACCHINO AL CURRY FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON PASTA STRACCHINO PUREA DI PATATE PANE BUDINO AL CIOCCOLATO	RISO AL POMODORO PETTO DI POLLO ALLA SALVIA INSALATA VERDE PANE BANANA (E.S) *	FUSILLI POMODORO E OLIVE BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO PISELLI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE
<b>3 SETTIMANA</b>	LASAGNE AL RAGU' GRANA PADANO DOP PIEMONTESE FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLA MILANESE MANZO OLIO E LIMONE/ PROSCIUTTO COTTO** CAROTE AL ROSMARINO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE RIGATE AL POMODORO TONNO PISELLINI ALL'OLIO PANE DESSERT	RISO AL POMODORO SPEZZATINO DI BOVINO AL POMODORO COSTINE ALL'OLIO PANE ANANAS FRESCO E.S.*	VELLUTATA DI ZUCCA CON FARRO PETTO DI TACCHINO DORATO INSALATA VERDE PANE BANANA (E.S.)*
<b>4 SETTIMANA</b>	SPAGHETTI OLIO E PEPERONCINO HAMBURGER DI MERLUZZO AL FORNO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO GRISSINI FRUTTA DI STAGIONE	ELICHE PANNA E PROSCIUTTO MOZZARELLA SPINACI OLIO E PARMIGIANO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO AL RAGU VEGETALE ARROSTO DI BOVINO ALL'ACETO BALSAMICO INSALATA DI CAROTE PANE BANANA (E.S.)*	PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTA SALSICCIA DI SUINO IN UMIDO PATATE A SPICCHI AL FORNO PANE BUDINO ALLA VANIGLIA	MACCHERONI AL POMODORO PISELLI E UOVO SODO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE MOUSSE DI FRUTTA

**ELENCO INGREDIENTI PRINCIPALI MENU PRIMAVERILE**

<b>ELENCO INGREDIENTI PRINCIPALI MENU PRIMAVERILE</b>					
	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Pomodori pelati, Salsiccia di puro suino, Ortaggi, Erbe aromatiche, Olio evo, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Ricotta, Zucca o zucchine, Carote, Patate, Uova pastorizzate, Parmigiano reggiano, Sale, Basilico/Uova pastorizzate, Carote, Patate, Olio evo, Parmigiano reggiano, Sale, Aromi</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso Carote, Zucca o Zucchine, Coste o Costine, Verza, Porro, Cipolla, Patate, Ortaggi, Sale, Olio evo</p> <p><b>SECONDO:</b> Carne di bovino, Uova pastorizzate, Latte intero UHT, Sale, Pangrattato, Piante aromatiche ed ortaggi, Olio evo. Panino per hamburger Formaggio: emmenthal/fontina/a pasta filata,Insalata verde, Salsa ketchup a parte</p>	<p><b>PRIMO:</b>Sedanini, Pomodori pelati, Tonno sott'olio sgocciolato, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi</p> <p><b>SECONDO:</b> Filetto di platessa, Uova pastorizzate, Olio evo, Limone a parte, Pangrattato, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Mezze penne, Basilico, Patate, Olio evo, Pinoli, Aglio, Parmigiano reggiano, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Pipe, Pomodori pelati, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano/Farina, Lievito di birra, Pomodori pelati, Olio evo, Origano, Sale</p>
<b>2 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Casarecci, Parmigiano reggiano, Sale, Olio evo</p> <p><b>SECONDO:</b> Lenticchie secche, Lenticchie in scatola naturale, Pomodori pelati, Olio evo, Piante aromatiche ed ortaggi, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Ravioli di magro surgelati/ freschi Ripieno: ricotta e/o formaggio delicato, spinaci/erbette/cavolo, Parmigiano reggiano, uovo, sale pangrattato, aromi. Pomodori pelati, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Tacchino, Curry, Farina, Olio evo, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Pasta Carote, Zucca o Zucchine, Coste o Costine, Verza, Porro, Cipolla, Patate, Ortaggi, Sale, Olio evo</p> <p><b>CONTORNO:</b> Patate, Latte intero UHT, Burro, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Pomodori pelati, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Petto di pollo a fette, Olio evo, Farina. Sale, Salvia</p>	<p><b>PRIMO:</b> Fusilli, Pomodori pelati, Olio evo, parmigiano reggiano, Erbe aromatiche ed ortaggi ,Sale, Olive snocciolate</p> <p><b>SECONDO:</b> Bastoncini di merluzzo (prefritti surgelati), Limone a parte</p>
<b>3 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Pasta all'uovo fresca/surgelata, Carne di bovino adulto, Pomodori pelati, Olio evo, Cipolle, Carote, Sale, Rosmarino, Parmigiano reggiano</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Zafferano, Besciamella (latte, farina, burro/olio evo, sale), Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Manzo, Olio evo, Limone</p>	<p><b>PRIMO:</b> Penne rigate, Pomodori pelati, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p>	<p><b>PRIMO:</b> Acqua, Farina gialla, Olio evo, Sale/Riso Pomodori pelati, Ortaggi, Erbe aromatiche, Olio evo, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Carne di bovino, Pomodori pelati, Olio evo, Carote, Cipolle, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Farro, Zucca gialla, Patate, Erbe aromatiche ed ortaggi, Sale, Olio evo, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Petto di tacchino, Pane grattugiato, Olio evo, Uova pastorizzate, Sale, Limone</p>
<b>4 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Spaghetti, Olio evo, Sale, Peperoncino, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Hamburger di merluzzo ( surgelati), o merluzzo, latte uht, uova, pangrattato, prezzemolo, Limone a parte</p>	<p><b>PRIMO:</b> Eliche, Panna da cucina UHT, Burro, Farina, Latte UHT intero, Sale, Prosciutto cotto, Erbe aromatiche, Olio evo, Parmigiano reggiano</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Pomodori pelati, Olio evo, Carote, Zucchine, Fagiolini, Piselli, Cipolla, Erbe aromatiche, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Carne di bovino, Olio evo, Burro, Sale, Scalogno, Alloro, Aceto balsamico</p>	<p><b>PRIMO:</b> Pasta, Carote, Zucca o Zucchini, Costine o Coste, Verza, Porro, Cipolla, Patata, Cannellini, Piselli, Ceci, Olio evo, Ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Salsiccia di suino, Pomodori pelati, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi per salsa, Sale,</p>	<p><b>PRIMO:</b> Maccheroni, Pomodori pelati, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> uova sode, piselli, cipolla, olio evo, Sale</p>

**SCUOLE SECONDERIE DI PRIMO GRADO MENU ESTIVO**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	RAVIOLI AL POMODORO BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO ZUCCHINE PRIMAVERA GRISSINI FRUTTA DI STAGIONE	RUOTE AL RAGU' VEGETALE TORTA DI VERDURA/FRITTATA DI PATATE** FAGIOLINI ALL'OLIO PANE SUCCO DI FRUTTA	RISO IN BIANCO HAMBURGER DI BOVINO AI FERRI/PANE/FORMAGGIO/KETCHUP INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI OLIO E PEPERONCINO GRANA PADANO DOP PIEMONTE INSALATA DI POMODORI E OLIVE PANE ANANAS FRESCO (E.S.) *	RISO AL POMODORO MANZO OLIO E LIMONE PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE BANANA (E.S.)*
<b>2 SETTIMANA</b>	GEMELLI AL PESTO COTOLETTA DI LONZA ALLA MILANESE FAGIOLINI AL POMODORO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIPE ALLE ZUCCHINE TACCHINO FREDDO OLIO E LIMONE PATATE A SPICCHI AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO POMODORO E BASILICO MOZZARELLA CRUDITE' DI VERDURE PANE BANANA (E.S.)*	VELLUTATA DI VERDURE CON PASTA TONNO BRUSCHETTA AL POMODORO GRISSINI DESSERT	FUSILLI AL POMODORO SPIEDINI POLLO E SALSICCIA INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE
<b>3 SETTIMANA</b>	RISO ALLE ZUCCHINE HAMBURGER DI MERLUZZO DORATO CAROTE BASTONCINO ALL'OLIO PANE YOGURT ALLA FRUTTA	PENNE POMODORO E ORIGANO RASCHERA DOP/BRA DOP PIEMONTESI** INSALATA DI PATATE E FAGIOLINI PANE MIX FRUTTA DI STAGIONE/FRUTTA DI STAGIONE**	SEDANINI IN BIANCO UOVO SODO CON MAIONES INSALATA VERDE E CAROTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI ALLA AMATRICIANA PROSCIUTTO COTTO COSTINE OLIO E PARMIGIANO PANE BANANA (E.S.)*	RISO ALLA MILANESE BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA CONTADINA INSALATA DI POMODORI PANE MELONE/ ANGIURIA**
<b>4 SETTIMANA</b>	FUSILLI POMODORO E OLIVE TONNO INSALATA DI POMODORI PANE FRUTTA DI STAGIONE	SEDANINI AL PESTO ARROSTO DI BOVINO ZUCCHINE PRIMAVERA PANE BANANA (E.S.) *	MEZZE PENNE AL POMODORO PETTO DI POLLO DORATO/CROCCHETTE DI POLLO** INSALATA VERDE PANE MOUSSE DI FRUTTA	RISO IN BIANCO PROSCIUTTO CRUDO INSALATA DI CAROTE PANE MELONE	PIZZA AL POMODORO TOMINO/FORMAGGIO TIPO GRANA** FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE



**ELENCO INGREDIENTI PRINCIPALI MENU ESTIVO**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Ravioli di magro surgelati/ freschi Ingredienti del ripieno: ricotta e/o formaggio delicato, spinaci/erbette/cavolo, Parmigiano reggiano, uovo, sale pangrattato, aromi. Pomodori pelati, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggia</p> <p><b>SECONDO:</b> Bastoncini di merluzzo (prefritti surgelati), Limone a parte</p>	<p><b>PRIMO:</b> Ruote, Pomodori pelati, Olio evo, Carote, Zucchine, Fagiolini, Piselli, Cipolla Erbe aromatiche, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Patate, Uova pastorizzate, Parmigiano reggiano, Sale, Basilico</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Olio evo /Burro , Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Carne di bovino, Uova pastorizzate, Latte intero UHT, Sale, Pangrattato, Piante aromatiche ed ortaggi, Olio evo, Panino per hamburger, Formaggio: emmenthal/fontina/a pasta filata,Insalata verde, Salsa ketchup a parte</p>	<p><b>PRIMO:</b> Spaghettti, Olio evo, Sale, Peperoncino, Parmigiano reggiano</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Pomodori pelati, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Manzo, Olio evo, Limone</p>
<b>2 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Gemelli, Basilico, Patate, Olio evo, Pinoli, Aglio, Parmigiano reggiano, Sale</p> <p><b>SECONDO:</b> Lonza, Pangrattato, Uova pastorizzate, Olio evo, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Pipe, Pomodori pelati, Zucchini, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Fesa di tacchino arrosto senza polifosfati, Olio evo, Limone</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Pomodori pelati, Olio evo, Erbe aromatiche e ortaggi Basilico, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>CONTORNO:</b> Insalata verde, Pomodori, Peperoni, Carote, Olive sott'aceto, Olio evo, Aceto di vino, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Pasta, Carote, Zucca o Zucchine, Coste o Costine, Verza, Porro, Cipolla, Patate, Ortaggi, Sale, Olio evo</p> <p><b>CONTORNO:</b> Pane, Pomodori, Olio evo, Origano, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Fusilli, Pomodori pelati, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Salsiccia di suino, Petto di pollo, Olio evo, Erbe aromatiche, Sale, Peperoni</p>
<b>3 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Pomodori pelati, Zucchini, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> hamburger di merluzzo surgelati o merluzzo, Uova pastorizzate, parmigiano, prezzemolo, Olio evo, Limone a parte, Pangrattato, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Penne, Pomodori pelati, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano, origano</p>	<p><b>PRIMO:</b> Sedanini, Olio evo /Burro , Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Uovo sodo con maionese</p>	<p><b>PRIMO:</b> Spaghetti, Pomodori pelati, Pancetta fresca, Cipolle, Piante aromatiche ed ortaggi, Olio evo, Sale, Parmigiano reggiano</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Zafferano, Besciamella (latte, farina, burro/olio evo, sale), Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Fesa di tacchino, Piselli surgelati, Peperoni, Carote, Vino bianco per salsa, Piante aromatiche ed ortaggi, Farina, Olio evo, Sale</p>
<b>4 SETTIMANA</b>	<p><b>PRIMO:</b> Fusilli, Pomodori pelati, Olio evo, Parmigiano reggiano, Erbe aromatiche ed ortaggi, Sale, Olive snocciolate</p>	<p><b>PRIMO:</b> Sedanini, Basilico, Patate, Olio evo, Pinoli, Aglio, Parmigiano reggiano, Sale</p> <p><b>SECONDO:</b> Carne di bovino, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi, Sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Mezze penne, Pomodori pelati, Olio evo, Piante aromatiche e ortaggi, Sale, Parmigiano reggiano</p> <p><b>SECONDO:</b> Petto di pollo, Pane grattugiato, Olio evo, Uova pastorizzate, Sale, Limone o petto di pollo tritato, uova pastorizzate, pangrattato, prtezzemolo, parmigiano, olio evo, ortaggi sale</p>	<p><b>PRIMO:</b> Riso, Olio evo /Burro , Sale, Parmigiano reggiano</p>	<p><b>PRIMO:</b> Pizza al pomodoro (farina, acqua, lievito di birra, olio evo, pomodori pelati, sale)</p>

## SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO MENU INVERNALE SENZA CARNE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	RISO AL POMODORO FRITTATA DI SPINACI/TORTINO DI CAROTE PATATE E RICOTTA** FAGIOLINI SALTATI AL BURRO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON RISO FORMAGGIO INSALATA VERDE PANE BANANA (E.S.)*	SEDANINI POMODORO E TONNO FILETTO DI PLATESSA GRATINATO PATATE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	MEZZE PENNE AL PESTO TONNO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE ANANAS FRESCO (E.S) *	PIPE AL POMODORO RASCHERA DOP/BRA DOP/TOMA DOP PIEMONTESE** SPINACI ALL'OLIO PANE MIX DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE**
2 SETTIMANA	CASARECCI OLIO E PARMIGIANO LENTICCHIE IN UMIDO CAROTE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO TORTINO DI PATATE FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON PASTA STRACCHINO PUREA DI PATATE PANE BUDINO AL CIOCCOLATO	RISO AL POMODORO FAGIOLI IN UMIDO INSALATA DI FINOCCHI PANE BANANA (E.S) *	FUSILLI AL POMODORO E OLIVE BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO PISELLI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE
3 SETTIMANA	LASAGNE AL POMODORO GRANA PADANO DOP PIEMONTESE FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLA MILANESE BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO CAROTE AL ROSMARINO AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE RIGATE AL POMODORO TONNO PISELLINI ALL'OLIO PANE DESSERT	POLENTA AL SUGO DI POMODORO LENTICCHIE IN UMIDO COSTINE ALL'OLIO PANE ANANAS FRESCO E.S.*	VELLUTATA DI ZUCCA CON FARRO FRITTATINA SEMPLICE INSALATA VERDE E SEDANO RAPA PANE BANANA (E.S.)*
4 SETTIMANA	SPAGHETTI OLIO E PEPERONCINO HAMBURGER DI MERLUZZO AL FORNO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO GRISSINI FRUTTA DI STAGIONE	ELICHE OLIO E PARMIGIANO MOZZARELLA SPINACI OLIO E PARMIGIANO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO AL RAGU VEGETALE CECI AL ROSMARINO INSALATA DI FINOCCHI E CAROTE PANE BANANA (E.S.)*	PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTA TONNO PATATE A SPICCHI AL FORNO PANE BUDINO ALLA VANIGLIA	MACCHERONI AL POMODORO PISELLI E UOVO SODO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE MOUSSE DI FRUTTA

## SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO MENU PRIMAVERILE SENZA CARNE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	RISO AL POMODORO FRITTATA DI SPINACI/TORTINO DI CAROTE PATATE E RICOTTA** FAGIOLINI SALTATI AL BURRO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON RISO FORMAGGIO INSALATA VERDE PANE BANANA (E.S.)*	SEDANINI POMODORO E TONNO FILETTO DI PLATESSA GRATINATO PATATE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	MEZZE PENNE AL PESTO TONNO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE ANANAS FRESCO (E.S) *	PIZZA AL POMODORO RASCHERA DOP/BRA DOP/TOMA DOP PIEMONTESE** SPINACI ALL'OLIO PANE MIX DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE**
2 SETTIMANA	CASARECCI OLIO E PARMIGIANO LENTICCHIE IN UMIDO CAROTE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO TORTINO DI PATATE FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON PASTA STRACCHINO PUREA DI PATATE PANE BUDINO AL CIOCCOLATO	RISO AL POMODORO FAGIOLI IN UMIDO INSALATA VERDE PANE BANANA (E.S) *	FUSILLI AL POMODORO E OLIVE BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO PISELLI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE
3 SETTIMANA	LASAGNE AL POMODORO GRANA PADANO DOP PIEMONTESE FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLA MILANESE BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO CAROTE AL ROSMARINO AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE RIGATE AL POMODORO TONNO PISELLINI ALL'OLIO PANE DESSERT	RISO AL POMODORO LENTICCHIE IN UMIDO COSTINE ALL'OLIO PANE ANANAS FRESCO E.S.*	VELLUTATA DI ZUCCA CON FARRO FRITTATINA SEMPLICE INSALATA VERDE PANE BANANA (E.S.)*
4 SETTIMANA	SPAGHETTI OLIO E PEPERONCINO HAMBURGER DI MERLUZZO AL FORNO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO GRISSINI FRUTTA DI STAGIONE	ELICHE OLIO E PARMIGIANO MOZZARELLA SPINACI OLIO E PARMIGIANO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO AL RAGU VEGETALE CECI AL ROSMARINO INSALATA DI CAROTE PANE BANANA (E.S.)*	PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTA TONNO PATATE A SPICCHI AL FORNO PANE BUDINO ALLA VANIGLIA	MACCHERONI AL POMODORO PISELLI E UOVO SODO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE MOUSSE DI FRUTTA

**SCUOLE SECONDERIE DI PRIMO GRADO MENU ESTIVO SENZA CARNE**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	RAVIOLI AL POMODORO BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO ZUCCHINE PRIMAVERA GRISSINI FRUTTA DI STAGIONE	RUOTE AL RAGU' VEGETALE TORTA DI VERDURA/FRIITATA DI PATATE** FAGIOLINI ALL'OLIO PANE SUCCO DI FRUTTA	RISO IN BIANCO FORMAGGIO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI OLIO E PEPERONCINO GRANA PADANO DOP PIEMONTE INSALATA DI POMODORI E OLIVE PANE ANANAS FRESCO (E.S.) *	RISO AL POMODORO TONNO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE BANANA (E.S.)*
<b>2 SETTIMANA</b>	GEMELLI AL PESTO UOVO SODO FAGIOLINI AL POMODORO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIPE ALLE ZUCCHINE BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO PATATE A SPICCHI AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO POMODORO E BASILICO MOZZARELLA CRUDITE' DI VERDURE PANE BANANA (E.S.)*	VELLUTATA DI VERDURA CON PASTA TONNO SOTT'OLIO BRUSCHETTA AL POMODORO GRISSINI DESSERT	FUSILLI AL POMODORO CECI AL ROSMARINO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE
<b>3 SETTIMANA</b>	RISO ALLE ZUCCHINE HAMBURGER DI MERLUZZO DORATO CAROTE BASTONCINO ALL'OLIO PANE YOGURT ALLA FRUTTA	PENNE POMODORO E ORIGANO RASCHERA DOP/BRA DOP/PIEMONTESE** INSALATA DI PATATE E FAGIOLINI PANE MIX FRUTTA DI STAGIONE/FRUTTA DI STAGIONE**	SEDANINI IN BIANCO UOVO SODO (CON MAIONESE MONO DOSE) INSALATA MISTA (VERDE/CAROTE) PANE FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI AL POMODORO FORMAGGIO FRESCO COSTINE ALL'OLIO E PARMIGIANO PANE BANANA (E.S.)*	RISO ALLA MILANESE FAGIOLI LESSI CALDI INSALATA DI POMODORI PANE MELONE/ANGURIA
<b>4 SETTIMANA</b>	FUSILLI POMODORO E OLIVE TONNO SOTT'OLIO INSALATA DI POMODORI PANE FRUTTA DI STAGIONE	SEDANINI AL PESTO FORMAGGIO ZUCCHINE PRIMAVERA PANE BANANA (E.S.) *	MEZZE PENNE AL POMODORO BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO INSALATA VERDE PANE MOUSSE DI FRUTTA	RISO IN BIANCO CECI AL ROSMARINO INSALATA DI CAROTE PANE MELONE	PIZZA AL POMODORO TOMINO/FORMAGGIO TIPO GRANA** FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE

## SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO MENU INVERNALE SENZA CARNE E PESCE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1 SETTIMANA</b>	RISO AL POMODORO FRITTATA DI SPINACI/TORTINO DI CAROTE PATATE E RICOTTA** FAGIOLINI SALTATI AL BURRO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURA CON RISO FORMAGGIO INSALATA VERDE PANE BANANA (E.S.)*	SEDANINI POMODORO FRITTATINA SEMPLICE PATATE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	MEZZE PENNE AL PESTO CECI AL ROSMARINO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE ANANAS FRESCO (E.S) *	PIPE AL POMODORO RASCHERA DOP/BRA DOP/TOMA DOP PIEMONTESI** SPINACI ALL'OLIO PANE MIX DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE**
<b>2 SETTIMANA</b>	CASARECCI ALL'OLIO E PARMIGIANO LENTICCHIE IN UMIDO CAROTE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO TORTINO DI PATATE FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURA CON PASTA STRACCHINO PUREA DI PATATE PANE BUDINO AL CIOCCOLATO	RISO AL POMODORO FAGIOLI IN UMIDO INSALATA DI FINOCCHI PANE BANANA (E.S) *	FUSILLI AL POMODORO E OLIVE UOVO SODO PISELLI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE
<b>3 SETTIMANA</b>	LASAGNE AL POMODORO GRANA PADANO DOP PIEMONTESE FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLA MILANESE CECI AL ROSMARINO CAROTE AL ROSMARINO AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE RIGATE AL POMODORO FORMAGGIO PISELLINI ALL'OLIO PANE DESSERT	POLENTA AL SUGO DI POMODORO LENTICCHIE IN UMIDO COSTINE SALTATE ALL'OLIO PANE ANANAS FRESCO E.S.*	VELLUTATA DI ZUCCA CON FARRO FRITTATINA SEMPLICE INSALATA VERDE E SEDANO RAPA PANE BANANA (E.S.)*
<b>4 SETTIMANA</b>	SPAGHETTI OLIO E PEPPERONCINO LENTICCHIE IN UMIDO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO GRISSINI FRUTTA DI STAGIONE	ELICHE ALL'OLIO E PARMIGIANO MOZZARELLA SPINACI ALL'OLIO E PARMIGIANO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO AL RAGU VEGETALE CECI AL ROSMARINO INSALATA FINOCCHI E CAROTE PANE BANANA (E.S.)*	PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON PASTA FORMAGGIO PATATE A SPICCHI AL FORNO PANE BUDINO ALLA VANIGLIA	MACCHERONI AL POMODORO PISELLI E UOVO SODO FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO PANE MOUSSE DI FRUTTA

## SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO MENU PRIMAVERILE SENZA CARNE E PESCE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1 SETTIMANA</b>	RISO AL POMODORO FRITTATA DI SPINACI/TORTINO DI CAROTE PATATE E RICOTTA** FAGIOLINI SALTATI AL BURRO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURA CON RISO FORMAGGIO INSALATA VERDE PANE BANANA (E.S.)*	SEDANINI POMODORO FRITTATINA SEMPLICE PATATE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	MEZZE PENNE AL PESTO CECI AL ROSMARINO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE ANANAS FRESCO (E.S) *	PIZZA AL POMODORO RASCHERA DOP/BRA DOP/TOMA DOP PIEMONTESE** SPINACI ALL'OLIO PANE MIX DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE**
<b>2 SETTIMANA</b>	CASARECCI ALL'OLIO E PARMIGIANO LENTICCHIE IN UMIDO CAROTE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO TORTINO DI PATATE FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURA CON PASTA STRACCHINO PUREA DI PATATE PANE BUDINO AL CIOCCOLATO	RISO AL POMODORO FAGIOLI IN UMIDO INSALATA VERDE PANE BANANA (E.S) *	FUSILLI AL POMODORO E OLIVE UOVO SODO PISELLI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE
<b>3 SETTIMANA</b>	LASAGNE AL POMODORO GRANA PADANO DOP PIEMONTESE FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLA MILANESE CECI AL ROSMARINO CAROTE AL ROSMARINO AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE RIGATE AL POMODORO FORMAGGIO PISELLINI ALL'OLIO PANE DESSERT	POLENTA AL SUGO DI POMODORO LENTICCHIE IN UMIDO COSTINE SALTATE ALL'OLIO PANE ANANAS FRESCO E.S.*	VELLUTATA DI ZUCCA CON FARRO FRITTATINA SEMPLICE INSALATA VERDE PANE BANANA (E.S.)*
<b>4 SETTIMANA</b>	SPAGHETTI OLIO E PEPERONCINO LENTICCHIE IN UMIDO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO GRISSINI FRUTTA DI STAGIONE	ELICHE ALL'OLIO E PARMIGIANO MOZZARELLA SPINACI ALL'OLIO E PARMIGIANO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO AL RAGU VEGETALE CECI AL ROSMARINO INSALATA DI CAROTE PANE BANANA (E.S.)*	PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON PASTA FORMAGGIO PATATE A SPICCHI AL FORNO PANE BUDINO ALLA VANIGLIA	MACCHERONI AL POMODORO PISELLI E UOVO SODO FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO PANE MOUSSE DI FRUTTA

**SCUOLE SECONDERIE DI PRIMO GRADO MENU ESTIVO SENZA CARNE E PESCE**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	RAVIOLI AL POMODORO PISELLINI ALL'OLIO ZUCCHINE PRIMAVERA GRISSINI FRUTTA DI STAGIONE	RUOTE AL RAGU' VEGETALE TORTA DI VERDURA/FRITTATA DI PATATE** FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO PANE SUCCO DI FRUTTA	RISO IN BIANCO FORMAGGIO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI OLIO E PEPERONCINO GRANA PADANO DOP PIEMONTE INSALATA DI POMODORI E OLIVE PANE ANANAS FRESCO (E.S.) *	RISO AL POMODORO FRITTATINA SEMPLICE PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE BANANA (E.S.)*
<b>2 SETTIMANA</b>	GEMELLI AL PESTO UOVO SODO FAGIOLINI AL POMODORO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIPE ALLE ZUCCHINE FORMAGGIO PATATE A SPICCHI AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO POMODORO E BASILICO MOZZARELLA CRUDITE' DI VERDURE PANE BANANA (E.S.)*	VELLUTATA DI VERDURA CON PASTA TORTINO DI PATATE BRUSCHETTA AL POMODORO GRISSINI DESSERT	FUSILLI AL POMODORO CECI AL ROSMARINO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE
<b>3 SETTIMANA</b>	RISO ALLE ZUCCHINE PISELLINI ALL'OLIO CAROTE BASTONCINO ALL'OLIO PANE YOGURT ALLA FRUTTA	PENNE POMODORO E ORIGANO RASCHERA DOP/BRA DOP/PIEMONTE** INSALATA DI PATATE E FAGIOLINI PANE MIX FRUTTA DI STAGIONE/FRUTTA DI STAGIONE**	SEDANINI IN BIANCO UOVO SODO (CON MAIONESE MONO DOSE) INSALATA MISTA (VERDE/CAROTE) PANE FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI AL POMODORO FORMAGGIO FRESCO COSTINE ALL'OLIO E PARMIGIANO PANE BANANA (E.S.)*	RISO ALLA MILANESE FAGIOLI LESSI CALDI INSALATA DI POMODORI PANE MELONE/ANGURIA**
<b>4 SETTIMANA</b>	FUSILLI POMODORO E OLIVE UOVO SODO (CON MAIONESE MONO DOSE) INSALATA DI POMODORI PANE FRUTTA DI STAGIONE	SEDANINI AL PESTO FORMAGGIO ZUCCHINE PRIMAVERA PANE BANANA (E.S.) *	MEZZE PENNE AL POMODORO FRITTATINA SEMPLICE INSALATA VERDE PANE MOUSSE DI FRUTTA	RISO IN BIANCO CECI AL ROSMARINO INSALATA DI CAROTE PANE MELONE	PIZZA AL POMODORO TOMINO/FORMAGGIO TIPO GRANA** FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE

## SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO MENU INVERNALE SENZA PROTEINE ANIMALI

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1 SETTIMANA</b>	RISO AL POMODORO SP PISELLINI ALL'OLIO FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURA CON RISO SP FAGIOLI LESSI CALDI INSALATA VERDE PANE BANANA (E.S.)*	SEDANINI POMODORO SP LENTICCHIE STUFATE PATATE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	MEZZE PENNE ALL'OLIO SP CECI AL ROSMARINO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE ANANAS FRESCO (E.S) *	PIPE AL POMODORO SP FAGIOLI IN UMIDO SPINACI ALL'OLIO PANE MIX DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE**
<b>2 SETTIMANA</b>	CASARECCI ALL'OLIO SP LENTICCHIE IN UMIDO CAROTE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO SP CECI AL ROSMARINO FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURA CON PASTA SP PISELLINI ALL'OLIO PATATE LESSE CALDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO AL POMODORO SP FAGIOLI IN UMIDO INSALATA DI FINOCCHI PANE BANANA (E.S.) *	FUSILLI AL POMODORO E OLIVE SP CECI LESSI CALDI IN INSALATA PISELLI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE
<b>3 SETTIMANA</b>	PASTA AL POMODORO SP PISELLINI AL POMODORO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALL'OLIO SP CECI AL ROSMARINO CAROTE AL ROSMARINO AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE RIGATE AL POMODORO SP FAGIOLI IN UMIDO PISELLINI ALL'OLIO PANE BANANA (E.S.)*	POLENTA AL SUGO DI POMODORO SP LENTICCHIE IN UMIDO COSTINE SALTATE ALL'OLIO PANE ANANAS FRESCO E.S.*	VELLUTATA DI ZUCCA CON FARRO SP CECI LESSI CALDI IN INSALATA INSALATA VERDE E SEDANO RAPA PANE BANANA (E.S.)*
<b>4 SETTIMANA</b>	SPAGHETTI OLIO E PEPPERONCINO sp LENTICCHIE IN UMIDO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO GRISSINI FRUTTA DI STAGIONE	ELICHE ALL'OLIO SP FAGIOLI LESSI CALDI IN INSALATA SPINACI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO AL RAGU VEGETALE SP CECI AL ROSMARINO INSALATA FINOCCHI E CAROTE PANE BANANA (E.S.)*	PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON PASTA SP CANNELLINI IN UMIDO PATATE A SPICCHI AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	MACCHERONI AL POMODORO SP PISELLINI ALL'OLIO FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO PANE MOUSSE DI FRUTTA



## SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO MENU PRIMAVERILE SENZA PROTEINE ANIMALI

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1 SETTIMANA</b>	RISO AL POMODORO SP PISELLINI ALL'OLIO FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURA CON RISO SP FAGIOLI LESSI CALDI INSALATA VERDE PANE BANANA (E.S.)*	SEDANINI POMODORO SP LENTICCHIE STUFATE PATATE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	MEZZE PENNE ALL'OLIO SP CECI AL ROSMARINO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE ANANAS FRESCO (E.S) *	PIZZA AL POMODORO SP FAGIOLI IN UMIDO SPINACI ALL'OLIO PANE MIX DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE**
<b>2 SETTIMANA</b>	CASARECCI ALL'OLIO SP LENTICCHIE IN UMIDO CAROTE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO SP CECI AL ROSMARINO FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURA CON PASTA SP PISELLINI ALL'OLIO PATATE LESSE CALDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO AL POMODORO SP FAGIOLI IN UMIDO INSALATA VERDE PANE BANANA (E.S) *	FUSILLI AL POMODORO E OLIVE SP CECI LESSI CALDI IN INSALATA PISELLI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE
<b>3 SETTIMANA</b>	PASTA AL POMODORO SP PISELLINI AL POMODORO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALL'OLIO SP CECI AL ROSMARINO CAROTE AL ROSMARINO AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE RIGATE AL POMODORO SP FAGIOLI IN UMIDO PISELLINI ALL'OLIO PANE BANANA (E.S.)*	RISO AL SUGO DI POMODORO SP LENTICCHIE IN UMIDO COSTINE SALTATE ALL'OLIO PANE ANANAS FRESCO E.S.*	VELLUTATA DI ZUCCA CON FARRO SP CECI LESSI CALDI IN INSALATA INSALATA VERDE PANE BANANA (E.S.)*
<b>4 SETTIMANA</b>	SPAGHETTI OLIO E PEPPERONCINO SP LENTICCHIE IN UMIDO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO GRISSINI FRUTTA DI STAGIONE	ELICHE ALL'OLIO SP FAGIOLI LESSI CALDI IN INSALATA SPINACI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO AL RAGU VEGETALE SP CECI AL ROSMARINO INSALATA DI CAROTE PANE BANANA (E.S.)*	PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON PASTA SP CANNELLINI IN UMIDO PATATE A SPICCHI AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	MACCHERONI AL POMODORO SP PISELLINI ALL'OLIO FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO PANE MOUSSE DI FRUTTA

**SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO MENU ESTIVO SENZA PROTEINE ANIMALI**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	PASTA AL POMODORO SP PISELLINI ALL'OLIO ZUCCHINE PRIMAVERA GRISSINI FRUTTA DI STAGIONE	RUOTE AL RAGU' VEGETALE SP LENTICCHIE IN UMIDO FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO PANE SUCCO DI FRUTTA	RISO ALL'OLIO SP CECI AL ROSMARINO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI OLIO E PEPERONCINO SP FAGIOLI IN UMIDO INSALATA DI POMODORI E OLIVE PANE ANANAS FRESCO (E.S.)*	RISO AL POMODORO SP LENTICCHIE STUFATE PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE BANANA (E.S.)*
<b>2 SETTIMANA</b>	GEMELLI ALL'OLIO SP LENTICCHIE IN UMIDO FAGIOLINI AL POMODORO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIPE ALLE ZUCCHINE SP CECI AL ROSMARINO PATATE A SPICCHI AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO AL POMODORO E BASILICO SP PISELLINI ALL'OLIO CRUDITE' DI VERDURE PANE BANANA (E.S.)*	VELLUTATA DI VERDURA CON PASTA SP FAGIOLI IN INSALATA BRUSCHETTA AL POMODORO GRISSINI FRUTTA DI STAGIONE	FUSILLI AL POMODORO SP CECI AL ROSMARINO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE
<b>3 SETTIMANA</b>	RISO ALLE ZUCCHINE SP PISELLINI ALL'OLIO CAROTE BASTONCINO SALTATE ALL'OLIO PANE MOUSSE DI FRUTTA	PENNE POMODORO E ORIGANO SP CECI AL ROSMARINO INSALATA DI PATATE E FAGIOLINI PANE MIX DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE**	SEDANINI ALL'OLIO SP FAGIOLI AL POMODORO INSALATA MISTA (VERDE/CAROTE) PANE FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI AL POMODORO SP LENTICCHIE STUFATE COSTINE ALL'OLIO SP PANE BANANA (E.S.)*	RISO ALL'OLIO SP FAGIOLI LESSI CALDI IN INSALATA INSALATA DI POMODORI PANE MELONE/ANGURIA**
<b>4 SETTIMANA</b>	FUSILLI POMODORO E OLIVE SP PISELLINI ALL'OLIO INSALATA DI POMODORI PANE FRUTTA DI STAGIONE	SEDANINI ALL'OLIO SP LENTICCHIE STUFATE ZUCCHINE PRIMAVERA PANE BANANA (E.S.)*	MEZZE PENNE AL POMODORO SP FAGIOLI LESSI CALDI IN INSALATA INSALATA VERDE PANE MOUSSE DI FRUTTA	RISO ALL'OLIO SP CECI AL ROSMARINO INSALATA DI CAROTE PANE MELONE	PIZZA AL POMODORO CANNELLIN LESSI CALDI I IN INSALATA FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE

**SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO MENU INVERNALE SENZA GLUTINE**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	RISO CON SALSICCIA SG TORTINO DI CAROTE PATATE E RICOTTA/FRIITATA DI SPINACI FAGIOLINI SALTATI AL BURRO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURA CON RISO SVIZZERINA DI BOVINO AI FERRI /KETCHUPSG MONODOSE INSALATA VERDE PANE SG BANANA (E.S.)	SEDANINI SG POMODORO E TONNO FILETTO DI PLATESSA DORATO CON FARINA DI MAIS PATATE AL FORNO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	MEZZE PENNE SG AL PESTO PROSCIUTTO CRUDO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE SG ANANAS FRESCO (E.S)	PIPE SG AL POMODORO RASCHERA/BRA /TOMA DOP PIEMONTESE SPINACI ALL'OLIO PANE SG MIX FRUTTA /FRUTTA DI STAGIONE
<b>2 SETTIMANA</b>	CASARECCI SG ALL' OLIO E PARMIGIANO LENTICCHIE IN UMIDO CAROTE AL FORNO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLI DI MAGRO SG/PASTA SG AL POMODORO STRACCETTI DI TACCHINO AL CURRY CON FARINA DI MAIS FAGIOLINI ALL'OLIO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURA CON PASTA SG STRACCHINO PUREA DI PATATE PANE <b>SG</b> BUDINO AL CIOCCOLATO SG	RISO AL POMODORO PETTO DI POLLO CON FARINA DI MAIS ALLA SALVIA INSALATA DI FINOCCHI PANE SG BANANA (E.S.)	FUSILLI SG AL POMODORO E OLIVE MERLUZZO DORATO CON FARINA DI MAIS PISELLI ALL'OLIO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE
<b>3 SETTIMANA</b>	LASAGNE SG AL RAGU' GRANA PADANO DOP PIEMONTESE FAGIOLINI ALL'OLIO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALL' SG MANZO SG OLIO E LIMONE/ PROSCIUTTO COTTO CAROTE AL ROSMARINO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	PASTA SG AL POMODORO TONNO SOTT'OLIO PISELLINI ALL'OLIO PANE SG DESSERT SG	POLENTA AL SUGO DI POMODORO/RISO AL POMODORO SPEZZATINO DI BOVINO AL POMODORO COSTINE ALL'OLIO PANE SG ANANAS FRESCO E.S.	VELLUTATA DI ZUCCA CON RISO PETTO DI TACCHINO DORATO CON FARINA DI MAIS INSALATA VERDE E SEDANO RAPA PANE SG BANANA (E.S.)
<b>4 SETTIMANA</b>	PASTA SG OLIO E PEPERONCINO MERLUZZO DORATO CON FARINA DI MAIS PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO GRISSINI SG FRUTTA DI STAGIONE	PASTA SG PANNA E PROSCIUTTO PRIMO SALE SPINACI OLIO E PARMIGIANO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	RISO AL RAGU' VEGETALE ARROSTO DI BOVINO ALL'ACETO BALSAMICO INSALATA FINOCCHI E CAROTE PANE SG BANANA (E.S.)	PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON PASTA SG SALSICCIA DI SUINO SG IN UMIDO PATATE A SPICCHI AL FORNO PANE SG BUDINO ALLA VANIGLIA SG	PASTA SG AL POMODORO CROCCHETTE DI RICOTTA E SPINACI CON FARINA DI MAIS FAGIOLINI ALL'OLIO PANE SG MOUSSE DI FRUTTA

**SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO MENU PRIMAVERILE SENZA GLUTINE**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	RISO CON SALSICCIA SG TORTA DI VERDURA/FRITTATA DI CAROTE FAGIOLINI SALTATI AL BURRO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURA CON RISO SVIZZERINA DI BOVINO AI FERRI /KETCHUPSG MONODOSE INSALATA VERDE PANE SG BANANA (E.S.)	PASTA SG POMODORO E TONNO FILETTO DI PLATESSA DORATO CON FARINA DI MAIS PATATE AL FORNO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	PASTA SG AL PESTO PROSCIUTTO CRUDO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE SG ANANAS FRESCO (E.S)	PIZZA SG AL POMODORO RASCHERA/BRA /TOMA DOP PIEMONTESE SPINACI ALL'OLIO PANE SG MIX FRUTTA /FRUTTA DI STAGIONE
<b>2 SETTIMANA</b>	PASTA SG ALL' OLIO E PARMIGIANO LENTICCHIE IN UMIDO CAROTE AL FORNO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLI SG AL POMODORO STRACCETTI DI TACCHINO AL CURRY CON FARINA DI MAIS FAGIOLINI ALL'OLIO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURA CON PASTA SG STRACCHINO PUREA DI PATATE PANE SG BUDINO AL CIOCCOLATO SG	RISO AL POMODORO PETTO DI POLLO CON FARINA DI MAIS ALLA SALVIA INSALATA VERDE PANE SG BANANA (E.S.)	PASTA SG AL POMODORO E OLIVE MERLUZZO DORATO CON FARINA DI MAIS PISELLI ALL'OLIO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE
<b>3 SETTIMANA</b>	LASAGNE SG AL RAGU' GRANA PADANO DOP PIEMONTESE FAGIOLINI ALL'OLIO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLO ZAFFERANO SG MANZO SG OLIO E LIMONE/ PROSCIUTTO COTTO CAROTE AL ROSMARINO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	PASTA SG AL POMODORO TONNO SOTT'OLIO PISELLINI ALL'OLIO PANE SG DESSERT SG	POLENTA AL SUGO DI POMODORO/RISO AL POMODORO SPEZZATINO DI BOVINO AL POMODORO COSTINE ALL'OLIO PANE SG ANANAS FRESCO E.S.	VELLUTATA DI ZUCCA CON RISO PETTO DI TACCHINO DORATO CON FARINA DI MAIS INSALATA VERDE PANE SG BANANA (E.S.)
<b>4 SETTIMANA</b>	PASTA SG OLIO E PEPERONCINO MERLUZZO DORATO CON FARINA DI MAIS PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO GRISSINI SG FRUTTA DI STAGIONE	PASTA SG PANNA E PROSCIUTTO PRIMO SALE SPINACI OLIO E PARMIGIANO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	RISO AL RAGU VEGETALE ARROSTO DI BOVINO ALL'ACETO BALSAMICO INSALATA DI CAROTE PANE SG BANANA (E.S.)	PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON PASTA SG SALSICCIA DI SUINO SG IN UMIDO PATATE A SPICCHI AL FORNO PANE SG BUDINO ALLA VANIGLIA SG	PASTA SG AL POMODORO CROCCHETTE DI RICOTTA E SPINACI CON FARINA DI MAIS FAGIOLINI ALL'OLIO PANE SG MOUSSE DI FRUTTA

**SCUOLE SECONDERIE DI PRIMO GRADO MENU ESTIVO SENZA GLUTINE**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1 SETTIMANA</b>	RAVIOLI SG/PASTA SG AL POMODORO PLATESSA DORATA CON FARINA DI MAIS ZUCCHINE PRIMAVERA GRISSINI SG FRUTTA DI STAGIONE	RUOTE SG AL RAGU' VEGETALE FRITTATA DI PATATE FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO PANE SG SUCCO DI FRUTTA SG	RISO IN BIANCO SVIZZERINA DI BOVINO AI FERRI/KETCHUP SG MONODOSE INSALATA VERDE PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI SG OLIO E PEPERONCINO GRANA PADANO DOP PIEMONTE INSALATA DI POMODORI E OLIVE PANE SG ANANAS FRESCO (E.S.)	RISO AL POMODORO MANZO SG OLIO E LIMONE PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE SG BANANA (E.S.)
<b>2 SETTIMANA</b>	GEMELLI SG AL PESTO SG COTOLETTA DI LONZA DORATA CON FARINA DI MAIS FAGIOLINI AL POMODORO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	PIPE SG ALLE ZUCCHINE TACCHINO FREDDO SG OLIO E LIMONE PATATE A SPICCHI AL FORNO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	RISO POMODORO E BASILICO MOZZARELLA CRUDITE' DI VERDURE PANE SG BANANA (E.S.)*	VELLUTATA DI VERDURA CON PASTA SG TONNO SOTT'OLIO PANE SG CON POMODORO GRISSINI SG DESSERT SG	FUSILLI SG AL POMODORO SPIEDINI POLLO E SALSICCIA SG INSALATA VERDE PANE SG FRUTTA DI STAGIONE
<b>3 SETTIMANA</b>	RISO ALLE ZUCCHINE MERLUZZO DORATO CON FARINA DI MAIS CAROTE BASTONCINO ALL'OLIO PANE SG YOGURT ALLA FRUTTA	PENNE SG POMODORO E ORIGANO RASCHERA DOP/BRA DOP/PIEMONTESE INSALATA DI PATATE E FAGIOLINI PANE SG MIX FRUTTA DI STAGIONE/FRUTTA DI STAGIONE	SEDANINI SG IN BIANCO UOVO SODO (CON MAIONESE MONODOSE SG) INSALATA VERDE/CAROTE PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI SG ALLA AMATRICIANA PROSCIUTTO COTTO COSTINE ALL'OLIO E PARMIGIANO PANE SG BANANA (E.S.)	RISO ALLO ZAFFERANO SG TACCHINO INFARINATO CON FARINA DI MAIS INSALATA DI POMODORI PANE SG MELONE/ANGURIA
<b>4 SETTIMANA</b>	FUSILLI SG POMODORO E OLIVE TONNO SOTT'OLIO INSALATA DI POMODORI PANE SG FRUTTA DI STAGIONE	SEDANINI SG AL PESTO SG ARROSTO DI BOVINO SG ZUCCHINE PRIMAVERA PANE SG BANANA (E.S.)	MEZZE PENNE SG AL POMODORO PETTO DI POLLO DORATO CON FARINA DI MAIS INSALATA VERDE PANE SG MOUSSE DI FRUTTA SG	RISO IN BIANCO PROSCIUTTO CRUDO INSALATA DI CAROTE PANE SG MELONE	PIZZA SG AL POMODORO TOMINO /FORMAGGIO TIPO GRANA FAGIOLINI ALL'OLIO PANE SG FRUTTA DI STAGIONE