






**MENU' INVERNALE SCUOLE COMUNE DI PIOSSASCO A. S. 2022-2023**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° S E T T I M A N A	Crema di verdure <b>BIO</b> con crostini  Coscia di pollo al forno <b>BIO</b>  Carote all'olio <b>BIO</b>  Pane <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pasta al pomodoro  Crocchette di piselli  Biete al parmigiano <b>BIO</b>  Pane <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>	Riso e piselli* <b>BIO</b>  Merluzzo* gratinato (pangratt. prezz. parmig.)  Insalata di finocchi <b>BIO</b>  Pane <b>BIO</b>  Banana <b>BIO</b> 	Gnocchi alla romana  Mozzarella <b>BIO</b>  Cavolo cappuccio rosso stufato  Pane <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>	Passato di verdura con pastina <b>BIO</b> Crocchette di ricotta e spinaci* <b>BIO</b>  Patate al forno <b>BIO</b>  Pane <b>BIO</b> Macedonia di frutta <b>BIO</b>
2° S E T T I M A N A	Vellutata di zucca con orzo <b>BIO</b>  Pollo dorato <b>BIO</b>  Purea di patate <b>BIO</b>  Pane <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pasta al ragù <b>BIO</b> di carne  Tortino vegetariano <b>BIO</b>  Macedonia di verdure* <b>BIO</b>  Pane <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pasta all'olio <b>BIO</b>  <b>Crocchette di platessa* Sc Inf</b> Platessa* dorata Sc Prim.  Finocchi gratinati <b>BIO</b> Pane <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>	Riso <b>BIO</b> alla crema di zafferano  Legumi in umido (ceci,lenticchie e fagioli cannellini)  Fagiolini all'olio <b>BIO</b>  Pane <b>BIO</b> Plumcake <b>BIO</b>	Brodo vegetale con pastina <b>BIO</b>  Primo sale <b>BIO</b>  Piselli* e carote all'olio <b>BIO</b>  Pane <b>BIO</b>  Banana <b>BIO</b> 
3° S E T T I M A N A	Crema di verdure con riso <b>BIO</b>  Grana Padano   Patate al forno <b>BIO</b>  Pane <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pasta pomodoro e ricotta <b>BIO</b> Merluzzo dorato* al forno  Insalata di carote <b>BIO</b>  Pane <b>BIO</b>  Banana <b>BIO</b> 	Passato di verdura con pastina  Tortino alle erbe* <b>BIO</b>  Piselli all'olio <b>BIO</b>  Pane <b>BIO</b> Macedonia di frutta <b>BIO</b>	Riso patate e zucca <b>BIO</b>  Castellana al forno  Insalata di cavolo cappuccio rosso  Pane <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pasta all'olio <b>BIO</b>  Lenticchie in umido  Finocchi all'olio <b>BIO</b> Pane <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>
4° S E T T I M A N A	Passato di patate e carote con pastina Tortino al parmigiano  Piselli* all'olio <b>BIO</b>  Pane <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>	Ravioli di magro burro e salvia  Crocchette di piselli  Finocchi gratinati <b>BIO</b>  Pane <b>BIO</b> Yogurt alla frutta <b>BIO</b>	Riso al pomodoro <b>BIO</b>  Robiolino  Carote all'olio <b>BIO</b>  Pane <b>BIO</b>  Banana <b>BIO</b> 	Passato di verdure con farro  Polpette di bovino in umido   Purea di patate e cavolfiori <b>BIO</b>  Pane <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>	Pasta al pesto <b>BIO</b>  Platessa* dorata al forno  Fagiolini all'olio  Pane <b>BIO</b> Frutta di stagione <b>BIO</b>

Aggiornato il 01/12/2022 (richieste comm. Mensa) a seguito a variazioni linee guida ASL

\*ingrediente surgelato all'origine

**NOTA: durante la settimana e il mese i formati di pasta variano tra i seguenti: penne, fusilli, farfalle, sedani, conchiglie, mezze penne, caserecci**

**Ingredienti BIOLOGICI: pane, pane grattugiato, pasta e riso, tutti i cereali, legumi, ortofrutta fresca, pomodori pelati e passata di pomodoro, succhi di frutta, marmellata, mousse, burro, budino, yogurt, mozzarella, ricotta, stracchino, pesto, pollo, olio evo Italia 100%, aceto, uovo pastorizzato.**



**Carne di razza bovina Piemontese**  
Pesce: prodotti della pesca sostenibile



**Prodotto DOP: Grana Padano e Parmigiano Reggiano**  
Carne suina: della filiera piemontese o regioni limitrofe



**Prodotto Equosolidale**  
Latte e Yogurt: della filiera piemontese