



Comune di Nole
Provincia di Torino

Menù periodo invernale (16 ottobre/14 aprile) senza glutine scuole infanzia, primaria e secondaria di 1° grado

Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^	Gnocchi al pomodoro sg Prosciutto cotto s.g. Insalata di carote Frutta	Passato di verdura con riso Coscia di pollo arrosto Patate lesse all'olio profumato Frutta Pane s.g.	Pasta s.g. in bianco Frittata al latte Insalata di fagiolini aromatizzati Yogurt frutta s.g. Pane s.g.	Risotto al parmigiano Spezzatino di bovino Macedonia di verdure Frutta Pane s.g.	Pasta s.g. al tonno Platessa al forno Insalata di bieta lessa Frutta Pane s.g.
2^	Pastina s.g. in brodo vegetale Scaloppine di lonza sg Carote saltate Frutta Pane s.g.	Risotto alle piante aromatiche Frittata Insalata mista Frutta Pane s.g.	Pasta s.g. al burro Arrosto di tacchino Finocchi gratinati s.g. Frutta Pane s.g.	Crema di legumi con crostini s.g. Halibut agli aromi Purea di patate Frutta Pane s.g.	Risotto all'ortolana al pomodoro Bocconcini di bovino in umido Insalata verde Budino s.g.al cioccolato/pane s.g.
3^	Tortellini s.g. in brodo vegetale Mozzarella Macedonia di verdure Frutta Pane s.g.	Passato di legumi con riso Scaloppine di pollo alla pizzaiola Fagiolini all'olio Frutta pane s.g.	Pasta s.g.al pomodoro Svizzerine di bovino Spinaci saltati Yogurt s.g. frutta Pane s.g.	Risotto allo zafferano Fesa di tacchino arrosto Insalata di finocchi Frutta Pane s.g.	Pasta s.g. all'olio con pangrattato s.g. Platessa al forno s.g. Carote al forno Frutta Pane s.g.
4^	Pasta s.g. al burro e salvia Omelette verdure/zucchine Fagiolini lessi Frutta Pane s.g.	Passato di verdura con pasta s.g. Coscia di pollo al forno Patate al forno Frutta Pane s.g.	Tagliatelle s.g.al pomodoro Polpettine di bovino in umido s.g. Costine al parmigiano Frutta Pane s.g.	Risotto alla parmigiana Castellana al forno s.g. Carote brasate Budino creme caramel s.g. Pane s.g.	Pasta s.g. al pomodoro Halibut agli aromi s.g. Biete lesse al limone Frutta Pane s.g.

Tutti i pasti si intendo completati con la fornitura di. gr. 5 di parmigiano per ogni porzione di primo piatto da (aggiungere al momento della porzionatura)

pane comune secondo grammatura, n. 1 frutto di stagione (pezzatura minima gr. 150) con alimento 3 variazioni per settimana

La merenda sarà distribuita ai soli frequentanti la scuola dell'infanzia che siano iscritti al post scuola per 5 gg. la settimana



Comune di Nole
Provincia di Torino

Menù periodo invernale (16 ottobre/14 aprile) scuole infanzia, primaria e secondaria di 1° grado

Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
5^	Pasta s.g. olio e parmigiano Prosciutto cotto s.g. Insalata di finocchi Frutta Pane s.g.	Passato di verdura e legumi con crostini s.g. Halibut al forno s.g. 1/2 porz. di patate e 1/2 porzione di fagiolini saltati Frutta/pane s.g.	Pasta s.g. al ragù Mozzarella Carote brasate Yogurt frutta Pane s.g.	Pasta s.g. agli aromi Arrosto di bovino s.g. Fagiolini all'olio Frutta Pane s.g.	Risotto al pomodoro Petto di pollo alla milanese s.g. Spinaci al limone Frutta Pane s.g.
6^	Tagliatelle al pomodoro s.g. Mozzarella Insalata verde Frutta Pane s.g.	Pasta s.g. al parmigiano Arrosto di bovino s.g. Insalata di fagiolini Frutta Pane s.g.	Gnocchi s.g. al pomodoro Platessa al forno impanata senza aromi s.g. Carote saltate Frutta pane s.g.	Riso al burro Scaloppine di pollo al limone s.g. Macedonia di verdure Budino al cioccolato s.g. Pane s.g.	passato di verdura con pasta s.g. Salsiccia di tacchino al forno s.g. Patate al forno s.g. Frutta Pane s.g.
7^	Pasta s.g. al tonno Cosce di pollo arrosto Finocchi crudi Frutta Pane s.g.	Riso allo zafferano Hallibut al forno s.g. Insalata di carote Frutta Pane s.g.	Tortellini s.g. in brodo vegetale Stracchino Insalata di bieta lessa Yogurt frutta s.g. Pane s.g.	Passato di verdura con riso Polpettine di bovino in umido s.g. Purea di patate Frutta Pane s.g.	Pasta s.g. al pomodoro e olive Milanese di tacchino s.g. Fagiolini freddi Frutta Pane s.g.
8^	Passato di verdura con crostini s.g. Bocconcini di pollo in umido s.g. Patate lesse Frutta/pane s.g.	Pasta s.g. olio e pangrattato s.g. Arrosto di lonza s.g. 1/2 porzione di piselli e 1/2 porzione di carote brasate Frutta/pane s.g.	Tagliatelle s.g. al pomodoro Castellana s.g. al forno Insalata di finocchi Frutta Pane s.g.	Riso al parmigiano Tonno Insalata verde Frutta Pane s.g.	Pasta s.g. al ragù vegetale Fesa di tacchino a forno s.g. Spinaci saltati Budino vaniglia s.g. Pane

Tutti i pasti si intendo completati con la fornitura di. gr. 5 di parmigiano per ogni porzione di primo piatto da (aggiungere al momento della porzionatura)
pane comune s.g. secondo grammatura, n. 1 frutto di stagione (pezzatura minima gr. 150) con alimento 3 variazioni per settimana
La merenda sarà distribuita ai soli frequentanti la scuola dell'infanzia che siano iscritti al post scuola per 5 gg. la settimana con almeno 3 variazioni per settimana

