

SETTIMANA 1	MENU ESTIVO	2026	GIUGNO	MERENDA POMERIDIANA	
01-giu	LUNEDI	PONTE			
02-giu	MARTEDI	FESTA			
03-giu	MERCOLEDI	PASTA ALLA CREMA DI MELANZANE E POMODORO	ARROSTO DI VITELLO	*PISELLI ALL'OLIO	POLPA DI FRUTTA
04-giu	GIOVEDI	PASTA OLIO D'OLIVA E GRANA	TACCHINO CALDO AL LIMONE	ZUCCHINE AL FORNO	MELA
05-giu	VENERDI	PASTA AL PESTO	FILETTO DI TONNO ALL'OLIO D'OLIVA PORZIONATO	INSALATA POMODORI	YOGURT
SETTIMANA 2					
08-giu	LUNEDI	PASTA GRATINATA	MANZO AFFUMICATO OLIO E LIMONE	CAROTE JULIENNE	BANANA
09-giu	MARTEDI	PASTA AL POMODORO	POLPETTONE DI TACCHINO DORATO	*FAGIOLINI ALL'OLIO	POLPA DI FRUTTA
10-giu	MERCOLEDI	PASTA AL PESTO	FORMAGGIO FRESCO	INSALATA VERDE	PESCA
11-giu	GIOVEDI	PASTA AI FORMAGGI	TORTINO DI UOVA CON PATATE E ZUCCHINE	*FAGIOLINI ALL'OLIO	MELA
12-giu	VENERDI	RISOTTO AL POMODORO	*POLPETTINE DI PESCE	ZUCCHINE AL FORNO	BUDINO
SETTIMANA 3					
15-giu	LUNEDI	PASTA AL RAGU' DI VITELLO	FORMAGGIO FRESCO	INSALATA POMODORI	BANANA
16-giu	MARTEDI	PASTA ALLA CREMA DI MELANZANE	MILANESE DI PETTO DI POLLO	ZUCCHINE AL FORNO	MELA
17-giu	MERCOLEDI	INSALATA DI RISO CON VERDURE DI STAGIONE	PROSCIUTTO COTTO	INSALATA VERDE	PESCA
18-giu	GIOVEDI	*RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO	TORTINO DI UOVA CON VERDURE DI STAGIONE	CAROTE JULIENNE	POLPA DI FRUTTA
19-giu	VENERDI	PASTA OLIO E GRANA PADANO	*BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO	*FAGIOLINI ALL'OLIO	YOGURT
SETTIMANA 4					
22-giu	LUNEDI	*PIZZA MARGHERITA	ARROSTO DI TACCHINO FREDDO OLIO E LIMONE	INSALATA VERDE	MELA
23-giu	MARTEDI	PASTA ALLE VERDURE DI STAGIONE	MEDAGLIONE DI VITELLO ALLA VALDOSTANA	ZUCCHINE AL FORNO	SUSINE
24-giu	MERCOLEDI	PASTA OLIO D'OLIVA E GRANA	FORMAGGIO FRESCO	POMODORI IN INSALATA	POLPA DI FRUTTA
25-giu	GIOVEDI	PASTA AL POMODORO	ARROSTO DI LONZA	CAROTE AL FORNO	BANANA
26-giu	VENERDI	RISOTTO CON ZUCCHINE	TORTINO CON CAROTE E PATATE	*FAGIOLINI ALL'OLIO	BUDINO
SETTIMANA 5					
29-giu	LUNEDI	PASTA AL RAGU' DI VITELLO	TORTINO DI VERDURE DI STAGIONE AL FORNO	CAROTE JULIENNE	POLPA DI FRUTTA
30-giu	MARTEDI	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	FORMAGGIO FRESCO	INSALATA VERDE	MELA

*PRODOTTO SURGELATO

** aggiunta alle verdure basi
MINISTRONE BIO SURGELATO

BUONE VACANZE!!!

In base al regolamento CE 1169/2011 si informa quanto segue:

"le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di riferimento della cucina"

Il Responsabile della Ristorazione

Mirela Cojocariu

Karin Fischietti

Torino, 01/06/2026