

SETTIMANA 1	MENU' ESTIVO	2026	MAGGIO	MERENDA DEL POMERIGGIO	
01-mag	VENERDI	FESTA			
SETTIMANA 2					
04-mag	LUNEDI	FARFALLE AL RAGU' DI VITELLO	TORTINO DI VERDURE DI STAGIONE AL FORNO	CAROTE AL FORNO	BANANA
05-mag	MARTEDI	MEZZE PENNE OLIO D'OLIVA E GRANA	ARROSTO DI TACCHINO CALDO	FINOCCHI JULIENNE	FRUTTA SCIROPATA
06-mag	MERCOLEDI	FUSILLI AL POMODORO	POLPETTE DI VITELLO IN BIANCO	*PISELLI ALL'OLIO	MELA
07-mag	GIOVEDI	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	FORMAGGIO FRESCO	INSALATA VERDE	PUREA DI FRUTTA
08-mag	VENERDI	SPAGHETTI AL PESTO	*POLPETTINE DI PESCE	CAVOLFIORI AL FORNO	YOGURT
SETTIMANA 3					
11-mag	LUNEDI	PASTA GRATINATA AL FORNO	MANZO AFFUMICATO OLIO E LIMONE	CAROTE JULIENNE	BANANA
12-mag	MARTEDI	SEDANINI AL POMODORO	POLPETTONE DI TACCHINO DORATO	*FAGIOLINI ALL'OLIO	MELA
13-mag	MERCOLEDI	FUSILLI AL PESTO	FORMAGGIO FRESCO	INSALATA VERDE	PUREA DI FRUTTA
14-mag	GIOVEDI	FARFALLE AI FORMAGGI	TORTINO DI VERDURE DI STAGIONE AL FORNO	*SPINACI ALL'OLIO	PERA
15-mag	VENERDI	RISOTTO AL POMODORO	*BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO	PATATE AL FORNO	BUDINO
SETTIMANA 4					
18-mag	LUNEDI	SEDANINI AL RAGU' DI VITELLO	MOZZARELLA	*FAGIOLINI SALTATI	BANANA
19-mag	MARTEDI	MEZZE PENNE AL SUGO DI TONNO	ARROSTO VITELLO	*PISELLI IN UMIDO	FRUTTA SCIROPATA
20-mag	MERCOLEDI	INSALATA DI RISO CON VERDURE DI STAGIONE	TORTINO DI VERDURE DI STAGIONE AL FORNO	INSALATA VERDE	MELA
21-mag	GIOVEDI	GNOCCHETTI AL POMODORO	ARROSTO DI TACCHINO OLIO E LIMONE	CAROTE AL FORNO	PUREA DI FRUTTA
22-mag	VENERDI	FARFALLE OLIO E GRANA PADANO	FILETTO TONNO	*SPINACI ALL'OLIO	YOGURT
SETTIMANA 1					
25-mag	LUNEDI	*PIZZA	PROSCIUTTO COTTO	INSALATA VERDE	BANANA
26-mag	MARTEDI	FUSILLI ALLE VERDURE DI STAGIONE	MEDAGLIONE DI VITELLO ALLA VALDOSTANA	FINOCCHI JULIENNE	PERA
27-mag	MERCOLEDI	TORTIGLIETTI OLIO D'OLIVA E GRANA	FORMAGGIO FRESCO	CAVOLFIORI SALTATI	MELA
28-mag	GIOVEDI	GNOCCHETTI AL POMODORO	POLLO AL FORNO	CAROTE AL FORNO	PUREA DI FRUTTA
29-mag	VENERDI	RISOTTO CON ZUCCHINE	*POLPETTINE DI PESCE	*SPINACI ALL'OLIO	BUDINO

*PRODOTTO SURGELATO ** aggiunta alle verdure basi
 MINISTRONE BIO SURGELATO

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, 01/05/2026