

Scuola dell'Infanzia - Primaria - Secondaria di primo grado
MARZO

SETTIMANA 1				
03/03/2025	LUNEDI		CARNEVALE	
04/03/2025	MARTEDI		CARNEVALE	
05/03/2025	MERCOLEDI	SEDANINI AL SUGO TONNO	MEDAGLIONE DI VITELLO AL FORNO	*SPINACI ALL'OLIO
06/03/2025	GIOVEDI	RISOTTO AL POMODORO	ARROSTO DI TACCHINO CALDO	CAROTE AL FORNO
07/03/2025	VENERDI	PASSATO DI VERDURA ** CON *ORZO	GALBANINO	PATATE AL FORNO
SETTIMANA 2				
10/03/2025	LUNEDI	*RAVIOLI DI CARNE AL POMODORO	GRANA PADANO PORZIONATO	*SPINACI ALL'OLIO
11/03/2025	MARTEDI	PASSATO DI VERDURA** CON PASTA	POLPETTE DI VITELLO	PUREA DI PATATE
12/03/2025	MERCOLEDI	RISOTTO CON LA ZUCCA	TORTINO DI UOVA CON PATATE E PROSCIUTTO	FINOCCHI JULIENNE
13/03/2025	GIOVEDI	SPAGHETTI AL POMODORO	MILANESE DI POLLO AL FORNO	*PISELLI ALL'OLIO
14/03/2025	VENERDI	SEDANINI OLIO E GRANA PADANO	FILETTO DI TONNO ALL'OLIO D'OLIVA PORZIONATO	CAROTE JULIENNE
SETTIMANA 3				
17/03/2025	LUNEDI	PASTA GRATINATA(TORTIGLIONI)	STRACCHINO	INSALATA VERDE
18/03/2025	MARTEDI	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	POLLO AL FORNO	CAROTE AL FORNO
19/03/2025	MERCOLEDI	MEZZE PENNE AL POMODORO	POLPETTONE DI VITELLO	BROCCOLETTI AL FORNO
20/03/2025	GIOVEDI	VELLUTATA DI ZUCCA CON CREMA DI CECI E *FARRO	TORTINO DI UOVA CON CAROTE	PATATE AL FORNO
21/03/2025	VENERDI	PASTA AL POMODORO	*BASTONCINO DI MERLUZZO AL FORNO	SPINACI ALL'OLIO
SETTIMANA 4				
24/03/2025	LUNEDI	*PIZZA MARGHERITA	MOZZARELLA	CAROTE JULIENNE
25/03/2025	MARTEDI	RISOTTO AL GRANA PADANO	TORTINO DI UOVA CON VERDURE DI STAGIONE	*SPINACI ALL'OLIO
26/03/2025	MERCOLEDI	SPIRALI ALLE VERDURE	ARROSTO DI LONZA	CAVOLFIORI AL FORNO
27/03/2025	GIOVEDI	PASSATO DI VERDURA ** CON *ORZO	POLPETTE DI VITELLO IN UMIDO	PATATE ALL'OLIO
28/03/2025	VENERDI	FARFALLE AL POMODORO	*PLATESSA DORATA AL FORNO	*PISELLI ALL'OLIO
SETTIMANA 1				
31/03/2025	LUNEDI	MEZZE PENNE AL POMODORO	TORTINO CON CAROTE E PATATE	INSALATA VERDE

***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

Il Responsabile della Ristorazione

Mirela Cojocariu

Karin Fischietti

Torino, 01/03/2024