



COMUNE DI CAVALLERMAGGIORE (infanzia, primaria, secondaria di primo grado)  
MENU AUTUNNO/INVERNO (dal 15 ottobre al 14 aprile)

	1°SETTIMANA	2°SETTIMANA	3°SETTIMANA	4°SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta BIO all'olio E.V.O. e Parmigiano DOP Tortino con uovo BIO ed erbetto* Banana	Passato* di verdura e legumi con pasta BIO Merluzzo*/Platessa* gratinato al forno Purca di patate Frutta fresca BIO	Passato* di verdura con crostini Tacchino arrosto freddo Purca di patate Frutta fresca	Pasta BIO al pesto Polpette* di bovino COALVI Insalata verde Yogurt BIO (o frutta a disposizione)
MARTEDI'	Risotto BIO FILIERA CORTA alla parmigiana o con porri Cosce di pollo Filiera Corta carote e piselli* Frutta fresca BIO	Pasta BIO al pomodoro BIO e ricotta FILIERA C. Castellana di prosciutto cotta al forno Finocchi cotti Frutta fresca	Pasta ripiena di magro al burro FILIERA CORTA e salvia Scaloppa di pollo FILIERA CORTA Broccoli Dessert alla vaniglia (o frutta a disposizione)	Pasta BIO al pomodoro BIO Frittata con uovo BIO con porri Carote cotte Frutta fresca BIO
MERCOLEDI'	Passato* di verdure con crostini Spezzatino di tacchino Polenta Frutta fresca BIO	Pasta BIO all'olio E.V.O. e Parmigiano DOP Frittata di porri e spinaci* con uovo BIO Carote cotte Banana	Riso BIO FILIERA CORTA all'olio EVO e Grana P DOP Formaggio fresco** Finocchi cotti al parmigiano DOP Frutta fresca BIO	Risotto Bio alla zucca Lonza di filiera cotta al forno Spinaci* gratinati Banana
GIOVEDI'	Pasta BIO al pesto Formaggio** Finocchi in insalata Dessert al cacao (o frutta a disposizione)	Pizza al pomodoro Formaggio fresco** Cavolfiori e spinaci* Frutta fresca BIO	Pasta BIO al pomodoro BIO Svizzere di bovino CO.AL.VI Piselli* e carote Frutta fresca BIO	Lasagne ai ragù di bovino COALVI Ricotta di Filiera corta Insalata verde e mais Frutta fresca BIO
VENERDI'	Pasta BIO al pomodoro BIO Polpette di nasello* cotte al forno Carote cotte Frutta fresca	Pasta BIO al pomodoro BIO Arrosto di bovino CO.AL.VI Insalata verde Dolce/crostata (o Frutta fresca a disposizione)	Pasta BIO con pomodoro BIO e pancetta affumicata. Merluzzo* alla mugnaia Carote cotte Banana	Crema di carote con riso BIO FILIERA CORTA Polpette con tonno cotte al forno Patate al forno Frutta fresca BIO

\* I piatti indicati con un asterisco \* possono contenere in tutto od in parte prodotti congelati e/o surgelati all'origine.

COALVI: Consorzio di tutela Pura Razza Piemontese.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PER CONDIMENTI A CRUDO: DOP (Denominazione Origine Protetta).

FORMAGGIO GRATUGIATO PER PRIMI PIATTI: Parmigiano Reggiano DOP.

PRODOTTI BIOLOGICI: Pasta secca di semola, riso, pomodori pelati, yogurt, uovo pastorizzato, frutta (2 volte alla settimana).

PRODOTTI A FILIERA CORTA - provenienza Regione Piemonte.

[\*\* COME FORMAGGI VERBANNI SERVITI A ROTAZIONE FORMAGGI FRESCHI (mazarella, ricotta, 1° sale, crescenza...) e FORMAGGI STAGIONATI (Bra tenero DOP, Asiago DOP, Toma piemontese DOP)

TUTTI I GIORNI SARA' A DISPOSIZIONE IL PRIMO PIATTO IN BIANCO, (ad eccezione dei giorni in cui sono presenti la minestra, le lasagne, la pasta ripiena e la pizza).

Tutti i giorni sarà disponibile un porzione di pane, saltuariamente avrà un ridotto contenuto di sale (progetto regionale " con meno sale la salute sale")

Modifiche ASL 2.10.17

12/10/17



12/10/17



COMUNE DI CAVALLERMAGGIORE (infanzia, primaria, secondaria di primo grado)

MENU PRIMAVERA/ESTATE (dal 15 aprile al 14 ottobre)

	1°SETTIMANA	2°SETTIMANA	3°SETTIMANA	4°SETTIMANA
LUNEDI	Pizza al pomodoro Ricotta FILIERA CORTA Insalata mista Banana	Passato * di verdura con crostini Svizzere* di bovino COALVI Purea di patate Frutta fresca BIO	Pasta BIO al pomodoro BIO e basilico Arrostito di tacchino olio e limone Carote grattugiate Frutta fresca	Passato* di verdure con riso BIO filiera C Frittata verde con uovo BIO Purè di patate Yogurt BIO (o frutto a disposizione)
MARTEDI	Risotto BIO FILIERA CORTA all'olio Prosciutto cotto Carote grattugiate	Pasta BIO al pomodoro BIO e basilico Caprese: Mozzarella FILIERA CORTA e Pomodori Gelato* (o frutta a disposizione)	Pasta BIO al pesto Formaggio ** Fagiolini* Frutta fresca BIO	Pasta BIO al burro di filiera corta e salvia Piattessa* impanata al forno Zucchine Frutta fresca
MERCOLEDI	Dessert vaniglia (o frutta a disposizione) Vellutata di piselli Arrostito di bovino COALVI Patate al forno Frutta fresca BIO	Pasta BIO alle zucchine Tortino con ricotta FILIERA CORTA e verdure. Banana	Risotto BIO FILIERA CORTA al ragù di bovino COALVI Frittata con uovo BIO e zucchine Insalata e Pomodori Frutta fresca BIO	Pasta BIO al pomodoro BIO e basilico Bocconcini di tacchino al forno Carote cotte Banana
GIOVEDI	Lasagne al pesto 1/2 parz. Tonno all'olio d'oliva Pomodori Frutta fresca BIO	Risotto BIO FILIERA CORTA allo zafferano Lenta FILIERA CORTA impastata corta al forno Fagiolini* Frutta fresca	Pasta BIO all'olio EVO e Parmigiano DOP Scaloppa di pollo FILIERA CORTA al forno Zucchine Dessert al cacao (o frutta a disposizione)	Pasta BIO al pesto Svizzere* di bovino COALVI Insalata verde e mais Frutta fresca BIO
VENERDI	Pasta BIO al pomodoro BIO e basilico Uova sode 1/2 parz con piselli * 1/2 parz Pomodori in insalata Frutta fresca	Pasta BIO al burro FILIERA CORTA e salvia Polpette con tonno cotte di forno Insalata verde, cetrioli, mais Banana	Passato* di verdura con crostini Merluzzo* olio e limone Patate al forno Banana	Risotto BIO FILIERA CORTA con ragù di melanzane Caprese: Mozzarella FILIERA CORTA e Pomodori Frutta fresca BIO

Modifiche ASL 2.10.17

I piatti indicati con un asterisco \* possono contenere in tutto od in parte prodotti congelati e/o surgelati all'origine.

COALVI: Consorzio di tutela Pura Razza Piemontese.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PER CONDIMENTI A CRUDO: DOP (Denominazione Origine Protetta).

FORMAGGIO GRATTUGIATO PER PRIMI PIATTI: Parmigiano Reggiano DOP.

PRODOTTI BIOLOGICI: Pasta secca di semola, riso, pomodori pelati, yogurt, uovo pastorizzato, frutta (2 volte alla settimana).

PRODOTTI A FILIERA CORTA - provenienza Regione Piemonte.

\*\* COME FORMAGGI VERRANNO SERVITI A ROTAZIONE FORMAGGI FRESCHI (mozzarella, ricotta, 1° sale, crescenza...) e FORMAGGI STAGIONATI (Bra tenero DOP, Asiago DOP, Toma piemontese DOP)

TUTTI I GIORNI SARA' A DISPOSIZIONE IL PRIMO PIATTO IN BIANCO, (ad eccezione dei giorni in cui sono presenti la minestrina, le lasagne, la pasta ripiena e la pizza).

Tutti i giorni sarà disponibile un porzione di pane, saltuariamente avrà un ridotto contenuto di sale (progetto regionale\* con meno sale la salute sale\*).