

SETTEMBRE 2023

I
N
F
A
N
Z
I
A

| SETTIMANA 2 | | | | |
|--------------------|-----------|---|---|----------------------|
| 11 | LUNEDI | TAGLIATELLE AL RAGU' DI VITELLO | TORTINO DI VERDURE DI STAGIONE AL FORNO | CAROTE JULIENNE |
| 12 | MARTEDI | RISOTTO ALLO ZAFFERANO | STRACCHINO | INSALATA VERDE |
| 13 | MERCOLEDI | PASTA ALLA CREMA MELANZANE E POMODORO | ARROSTO DI VITELLO | *PISELLI ALL'OLIO |
| 14 | GIOVEDI | PASTA OLIO D'OLIVA E GRANA | SCALOPPINA DI TACCHINO AL LIMONE | ZUCCHINE AL FORNO |
| 15 | VENERDI | PASTA AL PESTO | FILETTO DI TONNO ALL'OLIO D'OLIVA PORZIONATO | INSALATA POMODORI |
| SETTIMANA 3 | | | | |
| 18 | LUNEDI | PIZZA* | MANZO AFFUMICATO OLIO E LIMONE | INSALATA SI POMODORI |
| 19 | MARTEDI | PASTA AL POMODORO | POLPETTONE DI TACCHINO DORATO | *FAGIOLINI ALL'OLIO |
| 20 | MERCOLEDI | PASTA AL PESTO | GALBANINO | INSALATA VERDE |
| 21 | GIOVEDI | PASTA AI FORMAGGI | TORTINO DI UOVA CON PATATE E ZUCCHINE | *FAGIOLINI ALL'OLIO |
| 22 | VENERDI | RISOTTO AL POMODORO | *MEDAGLIONE DI PLATESSA AL FORNO | ZUCCHINE AL FORNO |
| SETTIMANA 4 | | | | |
| 25 | LUNEDI | PASTA AL RAGU' DI VITELLO | MOZZARELLA | INSALATA POMODORI |
| 26 | MARTEDI | PASTA ALLA CREMA DI MELANZANE | MILANESE DI PETTO DI POLLO | ZUCCHINE AL FORNO |
| 27 | MERCOLEDI | INSALATA DI RISO CON VERDURE DI STAGIONE | TORTINO DI UOVA CON VERDURE DI STAGIONE | INSALATA VERDE |
| 28 | GIOVEDI | *RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO | 1\2 PORZIONE ARROSTO DI TACCHINO OLIO E LIMONE | CAROTE JULIENNE |
| 29 | VENERDI | PASTA OLIO E GRANA PADANO | *BASTONCINO DI MERLUZZO AL FORNO | *FAGIOLINI ALL'OLIO |

*PRODOTTO SURGELATO

** aggiunta alle verdure basi MINESTRONE BIO SURGELATO

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

Torino, 01/09/2023

"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