

SETTIMANA 1					
2-mar	LUNEDI	GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO	GALBANINO	FINOCCHI JULIENNE	MELA
3-mar	MARTEDI	CELENTANI ALLA CREMA DI ZUCCA	MEDAGLIONE DI VITELLO AL FORNO	*PISELLI IN UMIDO	BANANA
4-mar	MERCOLEDI	SEDANINI AL SUGO DI TONNO	TORTINO DI *SPINACI,CAROTE, ZUCCA	*SPINACI ALL'OLIO	POLPA DI FRUTTA
5-mar	GIOVEDI	RISOTTO AL POMODORO	ARROSTO DI TACCHINO CALDO AL LIMONE	CAROTE AL FORNO	CLEMENTINA
6-mar	VENERDI	PASSATO DI VERDURA ** CON *ORZO	*BASTONCINO DI MERLUZZO AL FORNO	PATATE AL FORNO	YOGURT
SETTIMANA 2					
9-mar	LUNEDI	*RAVIOLI DI CARNE AL POMODORO	GRANA PADANO PORZIONATO	*SPINACI ALL'OLIO	BANANA
10-mar	MARTEDI	PASSATO DI VERDURA** CON PASTA	ARROSTO DI VITELLO	PUREA DI PATATE	MELA
11-mar	MERCOLEDI	RISOTTO CON LA ZUCCA	PROSCIUTTO COTTO	FINOCCHI JULIENNE	CLEMENTINE
12-mar	GIOVEDI	TORTIGLIONI AL POMODORO	TORTINO DI UOVA CON PATATE E PROSCIUTTO	*PISELLI ALL'OLIO	POLPA DI FRUTTA
13-mar	VENERDI	MEZZE PENNE E GRANA PADANO	FILETTO DI TONNO ALL'OLIO D'OLIVA PORZIONATO	CAROTE JULIENNE	BUDINO
SETTIMANA 3					
16-mar	LUNEDI	PASTA GRATINATA (TORTIGLIONI)	STRACCHINO	INSALATA VERDE	BANANA
17-mar	MARTEDI	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	TORTINO DI UOVA CON CAROTE	*PISELLI IN UMIDO	MELA
18-mar	MERCOLEDI	MEZZE PENNE AL POMODORO	POLPETTONE DI VITELLO	*BROCCOLETTI AL FORNO	FRUTTA SCIROPATA
19-mar	GIOVEDI	VELLUTATA DI ZUCCA CON CREMA DI CECI E *FARRO	POLLO ARROSTO	PATATE AL FORNO	PERA
20-mar	VENERDI	PASTA AL POMODORO	*BASTONCINO DI MERLUZZO AL FORNO	*SPINACI ALL'OLIO	YOGURT
SETTIMANA 4					
23-mar	LUNEDI	PASTA AL RAGU' DI VITELLO	MOZZARELLA	*CAVOLFIORI GRATINATI	BANANA
24-mar	MARTEDI	PASTA AL RAGU' VEGETALE	POLPETTE DI VITELLO AL SUGO	*CAVOLFIORI SALTATI	MELA
25-mar	MERCOLEDI	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	TORTINO DI UOVA CON VERDURE DI STAGIONE	INSALATA VERDE	FRUTTINO
26-mar	GIOVEDI	PASTA ALL'OLIO E GRANA	1/2 PORZIONE ARROSTO DI TACCHINO OLIO E LIMONE	CAROTE AL FORNO	FRUTTA SCIROPATA
27-mar	VENERDI	*RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO	*BASTONCINO DI MERLUZZO AL FORNO	*FAGIOLINI ALL'OLIO	BUDINO
SETTIMANA 1					
30-mar	LUNEDI	MEZZE PENNE AL POMODORO	GALBANINO	FINOCCHI JULIENNE	BANANA
31-mar	MARTEDI	FARFALLE ALL'OLIO E GRANA	MEDAGLIONE DI VITELLO AL FORNO	INSALATA VERDE	MELA

*PRODOTTO SURGELATO

** aggiunta alle verdure basi MINESTRONE 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"

Torino, 01/03/2026

Il Responsabile della Ristorazione

Mirela Cojocariu

Karin Fischietti