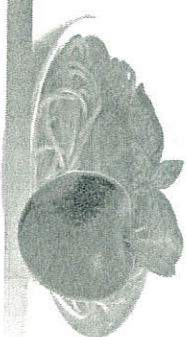




Menu



PRALORMO MENU INVERNALE 2022/23 agg 05/12/22 SCUOLE PRALORMO

	Servizio	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 ^a settimana	Pranzo	TROFIE AL PESTO * BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE PISELLI BRASATI * MELA	TORTELLINI BURRO E SAL VIA FRICO DI LEGUMI SPINACI ALL'OLIO* BIO BANANA EQUOSOLIDALE	MINISTRÀ DI VERDURA CON PASTA * ARROSTO MAIALE PATATE AL FORNO CC PERA GRISINI	LASAGNE AL RAGU' 1/2 PROSCIUTTO COTTO CAROTE COTTE CC YOGURT BIO	PASTA AL POMODORO E BASILICO MERLUZZO MPANATO AL FORNO * INSALATA VERDE C.E. FRUTTA FRESCA
2 ^a settimana		RISO ALLO ZAFFERANO BASTONCINI DI PESCE * INSALATA DI FINOCCHI CC BUDINO BIO	LASAGNE AL PESTO E FAGOLINI * FESA DI TACCHINO AFFETTATO INSALATA VERDE C.E. BIO MELA	PASSATO DI CANNELLINI c/pasta o riso FRITTATA GALLA CON RICOTTA PATATE AL FORNO BIO ARANCE/BIO CLEMENTINE CC	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO PETTO DI TACCHINO/SCALOPPINIA AL LIMONE INSALATA DI CAROTE CC YOGURT BIO	PASTA AL POMODORO E BASILICO FORMAGGIO GRANA PADANO SPINACI ALL'OLIO* BIO BANANA EQUOSOLIDALE GRISINI
3 ^a settimana		RISO ALLA CREMA DI ZUCCA FORMAGGIO STAGIONATO PISELLI BRASATI * BIO CLEMENTINE	PASTINA IN BRODO VEGETALE SPEZZATINO VITELLO AL POMODORO scorte INSALATA VERDE FOGLIA MISTA CC PLUM CAKE	PASTA AL POMODORO E BASILICO UOVA STRAPAZZATE COSTINE/BIETE* YOGURT BIO	PASSATO DI LEGUMI c/pasta o riso SALSICCIA IN UMIDO CAROTE COTTE BIO BANANA EQUOSOLIDALE	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO MERLUZZO GRATINATO AL FORNO* SPINACI ALL'OLIO* MACEDONIA DI FRUTTA
4 ^a settimana		PASTA AL POMODORO E BASILICO TORTINO PATATE E PORRI INSALATA VERDE FOGLIA MISTA CC BUDINO BIO	TROFIE AL PESTO * PETTO DI TACCHINO IMPANATO AL FORNO INSALATA DI FINOCCHI CC BIO MELA GRISINI	PASTA BURRO E SAL VIA BASTONCINI DI PESCE * PISELLI BRASATI * BIO ARANCA	RISO AI FORMAGGI HAMBURGER DI LEGUMI SPINACI ALL'OLIO* BIO BANANA EQUOSOLIDALE	VELUTATA DI CECI CON CROSTINI FORMAGGIO MOZZARELLA VALFORM PURE DI PATATE BIO CLEMENTINE

REGIONE PIEMONTE - ASL TOS
LA PIETISTA

Dott.ssa Monica MINUTOLO

Monica Minuto



REGIONE PIEMONTE - A.S.L. TOS

IL DIRIGENTE MEDICO

S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Dr. ssa Carmelo DI MARI

