

# COMUNE DI RIVOLI - MENU' INFANZIE

Maggio 2025



EURO  
RISTORAZIONE

(Settimana: 1) Lunedì 05.05	Martedì 06.05	Mercoledì 07.05 Menù multietnico: Asia	Giovedì 08.05	Venerdì 09.05
Risotto ai piselli* <b>bio</b>  Caprese <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Mezze penne rigate <b>bio</b> in bianco Frittata di patate al forno <b>bio</b> Insalata verde <b>bio</b> e carote <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Mousse di frutta <b>bio</b>	Risotto alla cantonese Spezzatino di maiale con salsa di soia Verdure al vapore Galette di riso Torta di mandorle	Brodo vegetale <b>bio</b> con orzo <b>bio</b> Polpette di pesce* al forno • Patate prezzemolate <b>bio</b> Pane integrale Frutta <b>bio</b>	Focaccia Affettato di tacchino Carote prezzemolate <b>bio</b> Grissini <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>
(S: 2) Lunedì 12.05 Giornata menù senza glutine	Martedì 13.05	Mercoledì 14.05 Menù multietnico: Oceania	Giovedì 15.05	Venerdì 16.05
Riso <b>bio</b> al pomodoro <b>bio</b> Mozzarella <b>bio</b> Fagiolini* <b>bio</b> all'olio aromatizzato <b>bio</b> Galette di riso <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Minestra primavera* <b>bio</b> con pastina <b>bio</b> Bastoncini di merluzzo* al forno Carote prezzemolate <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Melone <b>bio</b>	Riso all'olio Spiedini di carni bianche al forno Patate e verdure al forno Pane integrale Torta mele e cocco	Pasta tricolore olio <b>bio</b> e salvia <b>bio</b> Burger di legumi <b>bio</b> Insalata verde <b>bio</b> e pomodori <b>bio</b> Pane integrale Yogurt alla frutta <b>bio</b>	Trofie <b>bio</b> al pesto • Tortino di zucchine e patate al forno <b>bio</b> Piselli* all'olio <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>
(S: 3) Lunedì 19.05	Martedì 20.05	Mercoledì 21.05 Menù multietnico: Europa	Giovedì 22.05	Venerdì 23.05
Pasta <b>bio</b> con olio <b>bio</b> e parmigiano Rustichella di pollo al forno Insalata verde <b>bio</b> e carote <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Crema di legumi <b>bio</b> Tortino con ricotta <b>bio</b> Patate arrosto <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Crespelle ricotta e spinaci Formaggio Bra DOP Insalata di verdure miste Grissini Crema caramel	Risotto <b>bio</b> alla campagnola <b>bio</b> Prosciutto cotto alta qualità <b>bio</b> Piselli* <b>bio</b> all'olio <b>bio</b> Pane integrale Gelato*	Spaghetti <b>bio</b> al ragù vegetale* <b>bio</b> Burger di pesce* al forno • Carote al forno <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>
(S: 4) Lunedì 26.05	Martedì 27.05	Mercoledì 28.05 Menù multietnico: America	Giovedì 29.05	Venerdì 30.05
Vellutata di verdure* di stagione <b>bio</b> con crostini <b>bio</b> Ricotta <b>bio</b> Insalata di carote <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Pasta <b>bio</b> al pomodoro <b>bio</b> Gateau <b>bio</b> di ceci, carote e patate Insalata verde <b>bio</b> e pomodori <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Hamburger di bovino con pane morbido Insalata verde Patate spicchio al forno con ketchup Muffin	Risotto <b>bio</b> allo zafferano • Frittata • al parmigiano Zucchine fresche <b>bio</b> gratinate Pane integrale Frutta <b>bio</b>	Pasta <b>bio</b> con olio <b>bio</b> e parmigiano Burger di pesce* al forno • Fagiolini <b>bio</b> all'olio aromatizzato <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>

I piatti contrassegnati con (\*) possono essere preparati con materia prima surgelata all'origine  
Ortofrutta e prodotti **bio** secondo disponibilità e stagionalità

• : contiene ingredienti **bio**

(pesce\*: filetto di platessa, merluzzo o nasello secondo disponibilità)