

# COMUNE DI RIVOLI - MENU' PRIMARIE



Gennaio 2025

	(Settimana: 1) Martedì 07.01	Mercoledì 08.01	Giovedì 09.01	Venerdì 10.01
	Riso <b>bio</b> al pomodoro <b>bio</b> Uovo sodo (con maionese monodose) Piselli* in umido <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Focaccia Prosciutto cotto alta qualità <b>bio</b> Carote al forno <b>bio</b> Grissini <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Pipe <b>bio</b> al ragù di lenticchie <b>bio</b> Formaggio spalmabile (pz 50 g) Insalata di finocchi <b>bio</b> Grissini <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Pasta <b>bio</b> olio <b>bio</b> e parmigiano Polpette di pesce* gratinate • Fagiolini* in umido <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>
(S: 2) Lunedì 13.01	Martedì 14.01	Mercoledì 15.01	Giovedì 16.01	Venerdì 17.01
Pasta <b>bio</b> al pesto • Formaggio parmigiano DOP Costine* <b>bio</b> all'olio <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Riso <b>bio</b> allo zafferano • Tortino <b>bio</b> con ricotta <b>bio</b> Insalata verde <b>bio</b> e verza <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Passato di legumi <b>bio</b> Castellana al forno • Tris di verdure <b>bio</b> (patate <b>bio</b> , carote <b>bio</b> , piselli* <b>bio</b> ) Pane <b>bio</b> Yogurt alla frutta <b>bio</b>	Mezze penne <b>bio</b> olio <b>bio</b> e parmigiano Rustichella di pollo dorata con cornflakes • Broccoli <b>bio</b> gratinati Pane integrale Frutta <b>bio</b>	Passato di verdura* <b>bio</b> con pastina <b>bio</b> Burger di pesce* al forno • Patate prezzemolate <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>
(S: 3) Lunedì 20.01	Martedì 21.01	Mercoledì 22.01	Giovedì 23.01	Venerdì 24.01
Risotto <b>bio</b> alla zucca <b>bio</b> Coscia di pollo al forno Insalata mista <b>bio</b> (no radicchio) Pane <b>bio</b> Budino cacao <b>bio</b>	Mezze penne <b>bio</b> al pesto di cavolfiori <b>bio</b> Primo sale piemontese <b>bio</b> Carote prezzemolate <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Pasta integrale <b>bio</b> al ragù vegetale* <b>bio</b> Frittata di patate al forno <b>bio</b> Insalata di finocchi <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Riso <b>bio</b> al pomodoro <b>bio</b> Arrosto di bovino <b>bio</b> Fagiolini* <b>bio</b> agli aromi Pane integrale Frutta <b>bio</b>	Passato di verdura* <b>bio</b> con cereali (orzo <b>bio</b> o farro <b>bio</b> ) Bastoncini di merluzzo* al forno Purea di patate <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>
(S: 4) Lunedì 27.01	Martedì 28.01	Mercoledì 29.01	Giovedì 30.01	Venerdì 31.01
Passato di legumi <b>bio</b> con crostini <b>bio</b> Mozzarella <b>bio</b> Carote al forno <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Gnocchi al pomodoro • Frittata • al parmigiano Piselli* <b>bio</b> all'olio <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Vellutata di zucca <b>bio</b> con riso <b>bio</b> Polpette di bovino al pomodoro • Patate al forno <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Tagliatelle di semola <b>bio</b> al pomodoro <b>bio</b> Gateau di ceci <b>bio</b> Spinaci* <b>bio</b> gratinati Pane integrale Frutta <b>bio</b>	Fusilli <b>bio</b> al pesto • Tonno all'olio di oliva Insalata mista <b>bio</b> (no radicchio) Pane <b>bio</b> Crostatina <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)