

# COMUNE DI RIVOLI - MENU' PRIMARIE



Marzo 2025

(Settimana: 1) Lunedì 03.03	Martedì 04.03	Mercoledì 05.03	Giovedì 06.03	Venerdì 07.03
<i>Vacanze di Carnevale</i>		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 10.03	Martedì 11.03	Mercoledì 12.03 <i>Menù regionali: Puglia</i>	Giovedì 13.03	Venerdì 14.03
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 e verza <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Pasta con pesto di broccoli Polpette alla pizzaiola Fagiolini* alla pugliese Pane a fette Torta di mandorle	Mezze penne <b>bio</b> olio <b>bio</b> e parmigiano Rustichella di pollo dorata con cornflakes • Carote al forno <b>bio</b> 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 17.03	Martedì 18.03	Mercoledì 19.03 <i>Menù regionali: Lombardia</i>	Giovedì 20.03	Venerdì 21.03
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> Frutta <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>	Risotto alla luganega (zafferano e salsiccia) Milanese di lonza con maionese Patate spicchio al forno Pane Plumcake	Pasta integrale <b>bio</b> al ragù vegetale* <b>bio</b> Frittata al forno <b>bio</b> Insalata di finocchi <b>bio</b> 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 24.03	Martedì 25.03	Mercoledì 26.03 <i>Menù regionali: Sicilia</i>	Giovedì 27.03	Venerdì 28.03
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>	Pasta alla norma Scaloppina alla messinese (pomodori, capperi, origano) Caponata di verdure Pane Arancia rossa	Fusilli <b>bio</b> al pesto • Tonno all'olio di oliva Insalata mista <b>bio</b> (no radicchio) Pane integrale Crostatina <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 <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)