COMUNE DI BORGOMANERO (c_b019) - Codice AOO: p_b019 - Reg.ni: 0036115/2022 del 18/08/2022

**REGIONE PIEMONTE**
**Azienda Regionale A.S.L.” NO”-NOVARA**
**(SEDE LEGALE: Viale Roma, 7 - 28100 NOVARA)**
**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**
**SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE**
Sede operativa di ARONA Piazza De Filippi, 2 Tel 0322/516333-527

CENTRO COTTURA ELIOR - FONTANETO D’AGOGNA

MENU’ AUTUNNO/ INVERNO **NO GLUTINE**

| Settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---|---|---|---|---|---|
| I | • Pasta al pomodoro***S/G**<br>• Bocconcini di mozzarella<br>• Fagiolini** e mais al forno<br>• Frutta fresca | • Crema di ceci con **RISO** ***S/G**<br>• Prosciutto cotto***S/G**<br>• Finocchi** al forno con formaggio gratt. ***S/G**<br>• Frutta fresca | • Raviolini di magro burro e salvia***S/G**<br>• Fiore di merluzzo** al pomodoro***S/G**<br>• Carote a julienne in insalata<br>• Frutta fresca | • Pasta all’amatriciana*** S/G**<br>• Sovra coscia di pollo al rosmarino (**sovra coscia di pollo senz’osso x materne)** al forno***S/G**<br>• Insalata verde<br>• Yogurt alla frutta***S/G** | • Risotto con crema di zucca***S/G**<br>• Frittata al naturale***S/G**<br>• Cavolfiori** all’olio al forno<br>• Frutta fresca |
| II | • Pasta al pomodoro***S/G**<br>• Tronchetti di grana***S/G**<br>• Carote** prezzemolo al forno<br>• Frutta fresca | • Risotto alla parmigiana***S/G**<br>• Fesa di tacchino all’arancia al forno***S/G**<br>• Bietoline** all’olio al forno<br>• Frutta fresca | • Pizza margherita***S/G**<br>• Insalata di legumi/legumi in umido***S/G**<br>• Insalata verde e carote julienne<br>• Frutta fresca | • Passato di verdure** con **RISO*S/G**<br>• Lonza alla pizzaiola***S/G**<br>• Patate** al rosmarino al forno<br>• Budino***S/G** | • Pasta al ragu’***S/G**<br>• Filetto di pesce**impanato***S/G**<br>• Broccoli** al forno con formaggio gratt.***S/G**<br>• Frutta fresca |
| III | • Pasta all’olio e parmigiano***S/G**<br>• Sovra coscia di pollo al rosmarino (**sovra coscia di pollo senz’osso x materne)** al forno***S/G**<br>• Insalata verde e rossa<br>• Frutta fresca | • Pasta pomodoro e ricotta***S/G**<br>• Frittata al naturale***S/G**<br>• Carote** all’olio al profumo di timo<br>• Frutta fresca | • Crema di zucca** con pasta***S/G**<br>• Lonza alle mele al forno***S/G**<br>• Spinaci** all’olio al forno<br>• Frutta fresca | • Risotto allo zafferano ***S/G**<br>• Filetto di merluzzo** impanato***S/G**<br>• Fagiolini** all’olio e origano al forno<br>• Frutta fresca | • Gnocchi pomodoro***S/G**<br>• Fesa di tacchino al forno* **S/G**<br>• Insalata di finocchi e olive<br>• Frutta fresca |
| IV | • Pizza margherita***S/G**<br>• Formaggio fresco***S/G**<br>• Carote** al burro<br>• Budino*S/G | • Pasta al pomodoro***S/G**<br>• Filetto di pesce** impanato***S/G**<br>• Insalata di finocchi e arancia<br>• Frutta fresca | • Risotto ai piselli** ***S/G**<br>• Frittata con spinaci***S/G**<br>• Fagiolini** all’olio<br>• Frutta fresca | • Pasta al pesto ***S/G**<br>• Legumi ***S/G**<br>• Insalata verde e cavolo rosso<br>• Frutta fresca | • Passato di verdura***S/G**<br>• Arista di maiale alla genovese***S/G**<br>• Spinaci** all’olio e limone al forno<br>• Frutta fresca |

**UTILIZZARE PRODOTTI COMPRESI NEL PRONTUARIO AIC**

*** alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all’origine*

REGIONE PIEMONTE A.S.L. NO AZIENDA REGIONALE