



# Menu Autunno -Inverno – Ist. Edoardo Agnelli Salesiani Torino

1° settimana

Settimane	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
21/10 - 25/10	<b>PRIMI PIATTI</b> Pasta panna, prosciutto e piselli*	<b>PRIMI PIATTI</b> Pasta pomodoro e basilico	<b>PRIMI PIATTI</b> Risotto alla Milanese Passato di verdure*	<b>PRIMI PIATTI</b> Pasta in bianco/ al pomodoro	<b>PRIMI PIATTI</b> Pasta al pesto Pasta in bianco /al pomodoro
18/11 - 22/11	Crema di carote* Pasta in bianco/ al pomodoro	Riso in bianco/ al pomodoro	con crostini Pasta in bianco/ al pomodoro		
16/12 - 20/12					
30/12 - 03/01	<b>SECONDI PIATTI</b> Uova strapazzate con bacon	<b>SECONDI PIATTI</b> Panino Hot dog* Tacchino olio e Limone	<b>SECONDI PIATTI</b> Scaloppine di pollo* al limone	<b>PIATTO UNICO</b> Polenta e spezzatino Formaggio crescenza /Bresaola	<b>SECONDI PIATTI</b> <b>Bastoncini di pesce*</b> Uova sode ,tonno e patate
27/01 - 31/01	Tacchino freddo /ricotta		Insalata di ceci , tonno e patate		
24/02 - 28/02					
24/03 - 28/03	<b>CONTORNI</b> Spinaci* all'olio Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Patatine* Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Fagiolini* all' olio Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Carote* prezzemolate Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Purea Insalata mista
21/04 – 25/04					
	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Frutta fresca di stagione	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Yogurt alla frutta	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Frutta fresca di stagione	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Budino	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Frutta fresca di stagione

\* Il prodotto potrebbe essere surgelati Agg. Marzo 2022Si informano gli utenti che I prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società/Vostro interlocutore-referente aziendale.





# Menu Autunno- Inverno– Ist. Edoardo Agnelli Salesiani Torino

2° settimana

Settimane	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
28/10 – 01/11	<b>PRIMI PIATTI</b> Pasta in salsa rosa ( <b>ricotta e pomodoro</b> )	<b>PRIMI PIATTI</b> Pizza margherita	<b>PRIMI PIATTI</b> Pasta al ragu di carne	<b>PRIMI PIATTI</b> Crema di legumi*	<b>PRIMI PIATTI</b> Ravioli di magro burro salvia
25/11 – 29/11	Pasta in bianco/ al pomodoro	Pasta in bianco/ al pomodoro	Riso in bianco/ al pomodoro	Pasta in bianco/ al pomodoro	Pasta in bianco/ al pomodoro
23/12 – 27/12	Pasta in bianco/ al pomodoro				
6/01 – 10/01	<b>SECONDI PIATTI</b> Cotoletta* di pollo	<b>SECONDI PIATTI</b> Mozzarella	<b>SECONDI PIATTI</b> Frittata verde	<b>PIATTO UNICO</b> Riso Pilaf e Pollo al curry	<b>SECONDI PIATTI</b> Merluzzo * gratinato
3/02 – 7/02	Uova sode /Formaggi Misti	Affettato di Manzo	Insalatina di Ceci , pomodoro fresco, tonno	Prosciutto cotto /Formaggi Misti	Tonno/ Formaggi Misti
3/03 – 7/03					
31/03 – 4/04	<b>CONTORNI</b> Patate * al forno Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Bieta erbetta *all'olio Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Carote* all'olio Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Fagiolini* all'olio Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Piselli* in umido Insalata mista
	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Frutta fresca di stagione	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Budino alla cioccolata	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Frutta fresca di stagione	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Mousse di frutta	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Torta della casa

Si informano gli utenti che I prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società/Vostro interlocutore-referente aziendale.





# Menu Autunno - Inverno – Ist. Edoardo Agnelli Salesiani Torino

3° settimana

Settimane	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
04/11 -08/11	<b>PRIMI PIATTI</b> Pasta all'amatriciana	<b>PRIMI PIATTI</b> Pasta con sugo alle verdure*	<b>PRIMI PIATTI</b> <b>Risotto al parmigiano</b> Pasta in bianco/ al pomodoro	<b>PRIMI PIATTI</b> Lasagne* alla Bolognese	<b>PRIMI PIATTI</b> Pasta in bianco/ al pomodoro
02/12 - 06/12	Pasta in bianco/ al pomodoro	Pasta in bianco/ al pomodoro		Pasta in bianco/ al pomodoro	<b>Crema di zucca</b>
30/12 – 03/01					
13/01 – 17/01	<b>SECONDI PIATTI</b> Uova strapazzate	<b>SECONDI PIATTI</b> Fettine di Lonza alla Paprika	<b>SECONDI PIATTI</b> Scaloppine di pollo aromatizzate al forno	<b>SECONDI PIATTI</b> Mozzarella	<b>PIATTO UNICO</b> Riso ,Tonno e legumi
10/02 – 14/02	<b>Caprese</b>	Uova sode /Formaggi Misti	<b>Tonno/crescenza</b>	Wurstel /Formaggi Misti	Mortadella /Formaggi Misti
10/03 – 14/03					
7/04 – 11/04	<b>CONTORNI</b> Bieta erbetta * all'olio Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Purea Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Cavolfiori * al forno Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Fagiolini* all'olio Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Patate* al forno Insalata mista
	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Frutta fresca di stagione	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Budino	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Frutta fresca di stagione	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Mousse di frutta	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Frutta fresca di stagione

\* Il prodotto potrebbe essere surgelato Agg. Marzo 2022

Si informano gli utenti che I prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società/Vostro interlocutore-referente aziendale.







# Menu Autunno - Inverno – Ist Edoardo Agnelli Salesiani Torino

4° settimana

Settimane	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
11/11 - 15/11	<b>PRIMI PIATTI</b> Risotto alla zucca	<b>PRIMI PIATTI</b> Pasta in bianco/ al pomodoro	<b>PRIMI PIATTI</b> Pasta pomodoro e olive	<b>PRIMI PIATTI</b> Pizza margherita	<b>PRIMI PIATTI</b> Pasta al tonno
09/12 - 13/12	Minestrone di verdure* + riso		Pasta in bianco/pomodoro	Pasta in bianco / al pomodoro	Pasta in bianco/ al pomodoro
20/01 - 24/01	Riso in bianco/ al pomodoro		Passato di verdure		
17/02 - 21/02	<b>SECONDI PIATTI</b> Sovracoscia di pollo al forno	<b>PIATTO UNICO</b> Polenta e salsiccia	<b>SECONDO</b> Nuggets *di pollo	<b>SECONDI PIATTI</b> Prosciutto cotto	<b>SECONDI PIATTI</b> Merluzzo* gratinato
03/03 – 07/03	Speck /Formaggi Misti	Uova sode /Formaggi Misti	Mozzarella /Affettato Manzo	Formaggi Misti	Caprese
17/03 – 21/03					
14/04 – 18/04	<b>CONTORNI</b> Broccoli* all'olio	<b>CONTORNI</b> Carote*prezzemolate	<b>CONTORNI</b> Purea	<b>CONTORNI</b> Fagiolini* all'olio	<b>CONTORNI</b> Patate* al forno
	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista
	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Frutta fresca di stagione	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Yogurt alla frutta	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Frutta fresca di stagione	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Frutta fresca di stagione	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Torta della casa

\* Il prodotto potrebbe essere surgelato Agg Mrazo 2022

Si informano gli utenti che I prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società/Vostro interlocutore-referente aziendale.

