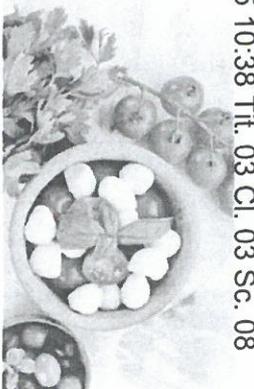




16/05/2025



Menu: mensa IPAB Bertone Bagnolo Piemonte PRIMAVERA ESTATE 2025

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Passato di verdura* con pasta/riso	Semolino Minestrina	Vellutata di patate e zucchine* con pasta/riso	Minestrone di verdure* con pasta/riso	Minestrone di verdure* con pasta/riso	Zuppa di farro Minestrina	Tortellini in brodo Minestrina	Crema di carote con pasta/riso Minestrina
Sett. Minestrina	Affettato di prosciutto cotto Formaggio	Minestrina Ratatouille di pollo	Minestrina Torta salata*	Minestrina Torta salata*	Tortino fresco al bagnetto Verde	Frittata verde* al forno Formaggio	Tortino di verdure Formaggio
1 Cena Formaggio	Biete* all'olio e limone Purè di patate	Formaggio Caponata di verdure Purè di patate	Formaggio Zucchine prezzemolate Purè di patate	Formaggio Zucchine prezzemolate Purè di patate	Sgombro Fagiolini* all'olio Purè di patate	Melanzane al funghetto Purè di patate	Insalata di pomodori Purè di patate
Carote agli aromi Purè di patate							
Vellutata di patate e zucchine* con pasta/riso	Passato di verdura* con pasta/riso	Crema di piselli* con pasta/riso	Minestrone di verdure* con pasta/riso	Minestrone di verdure* con pasta/riso	Tortellini in brodo Minestrina	Vellutata di verdura* con pasta/riso	Semolino Minestrina
Sett. Minestrina	Minestrina Ornate	Minestrina Marzo olio e limone	Minestrina Bocconcini di tacchino olio e limone	Minestrina Bocconcini di tacchino olio e limone	Torta salata* Formaggio Peperoni al forno	Gateau di patate Formaggio	Insalata russa* con tonno Formaggio
2 Cena Melanzane al funghetto	Tonno al naturale Purè di patate	Formaggio Carote prezzemolate Purè di patate	Biete* all'olio e limone Purè di patate	Formaggio Zucchine al forno Purè di patate	Purè di patate	Insalata di pomodori Purè di patate	Fagiolini* stufati Purè di patate
Passato di verdura* con pasta/riso	Zuppa di farro Minestrina	Crema di ceci Minestrina	Minestrone di verdure* con pasta/riso	Minestrone di verdure* con pasta/riso	Semolino Minestrina	Tortellini in brodo Minestrina	Vellutata di patate e carote con pasta/riso
Sett. Minestrina	Affettato di prosciutto cotto Formaggio	Insalata di *passe Formaggio	Minestrina Sloggiat* con verdure e uovo	Minestrina Sloggiat* con verdure e uovo	Caprese (mozzarella e pomodoro) Sgombro	Arista di sugno tonnata Formaggio	Minestrina Uova sode con salsa
3 Cena Formaggio	Merluzzo* alle olive Carote brasate Purè di patate	Erbette* al grana Purè di patate	Melanzane al funghetto Purè di patate	Formaggio Insalata di pomodori Purè di patate	Fagiolini* all'olio Purè di patate	Zucchine prezzemolate Purè di patate	Formaggio Peperoni al forno Purè di patate
Vellutata di patate e zucchine* con pasta/riso	Passato di verdura* con pasta/riso	Semolino Minestrina	Crema di piselli* con pasta/riso	Crema di piselli* con pasta/riso	Tortellini in brodo Minestrina	Minestrone di verdure* con pasta/riso	Zuppa di verdure* con pasta/riso
Sett. Minestrina	Minestrina Merluzzo* alle olive	Arrostito di tacchino con olio e limone Formaggio	Minestrina Torta salata*	Minestrina Torta salata*	Hamburger di bovino Formaggio	Minestrina Gâteau di patate	Minestrina Ornate
4 Cena Formaggio	Carote brasate Purè di patate	Insalata di pomodori Purè di patate	Formaggio Insalata di peperoni Purè di patate	Formaggio Insalata di peperoni Purè di patate	Biete* all'olio e limone Purè di patate	Formaggio Zucchine al forno Purè di patate	Formaggio Macedonia di verdure Purè di patate

Pesci, a rotazione tra linanda, platessa, merluzzo. Tutti i pasti vengono completati con frutta fresca, frutta cotta o tritata yogurt e budino possono sostituire il fine pasto a base di frutta massimo 2 volte a settimana. La domenica il pasto sarà completato dai dessert. Il pane comune senza grassi e a ridotto contenuto di sale. Il bis di verdure al forno non comprende le patate. Pasta secca ripiena in brodo. A rotazione tra raviolini, cappolletti, tortellini. Alimenti nati a rotazione tra mortadella, prosciutto cotto, salame cotto e salame crudo. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, seldano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi o prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine.