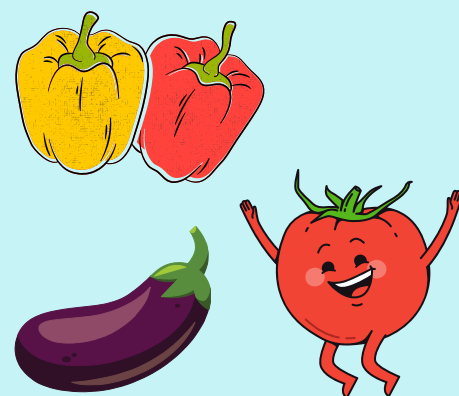


CONVITTO NAZIONALE UMBERTO I TORINO

MENÙ ESTATE

ANNO SCOLASTICO 2026/2027

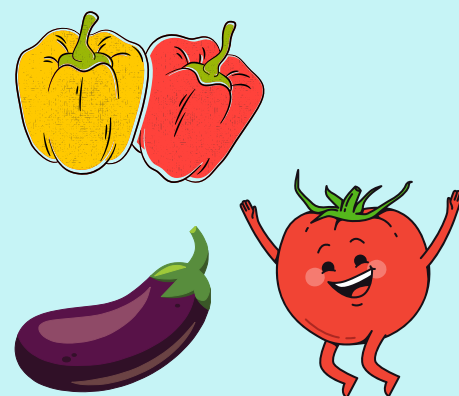
SEDE DI VIA BERTOLA



	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4
LUN	Pasta integrale al pomodoro Caprese Verdura cotta Frutta di stagione	Agnolotti burro e salvia Hamburger di tacchino Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta con crema di verdure Burrata Spinaci Frutta di stagione	Pasta alla norma Hamburger veg Verdura cotta Frutta di stagione
MAR	Pasta al ragù Bresaola con scaglie di grana Spinaci Frutta di stagione	Pasta al ragù bianco Gratin di patate Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta amatriciana Insalata di pollo Carote al forno Frutta di stagione	Insalata di riso Vitello tonnato Verdura cotta Frutta di stagione
MER	Riso in bianco Roast-beef Verdura cotta Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Macedonia di verdura Frutta di stagione	Riso in bianco Affettato di tacchino Verdure primavera Frutta di stagione	Pizza margherita Bresaola olio e limone Fagiolini Frutta di stagione
GIO	Pasta al pesto Torta salata Carote al forno Dolce Frutta di stagione	Insalata di riso vegetariana Formaggio spalmabile Fagiolini Dolce Frutta di stagione	Pasta ricotta e pomodoro Rolata di coniglio Patate fritte Dolce Frutta di stagione	Pasta in crema di peperoni Milanese di pollo Macedonia di verdure Dolce Frutta di stagione
VEN	Pasta alla contadina Cotoletta di pesce Fagiolini in insalata Frutta di stagione	Pasta al pesto Tonno all'olio Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta integrale all'olio Cotoletta di pesce Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta al pesto Tonno affumicato Verdura cotta Frutta di stagione

Il menù può subire variazioni giornaliere in funzione dei rifornimenti delle derrate: eventuali variazioni saranno comunicate in giornata
In aggiunta al contorno del giorno sono disponibili crudité assortite

CONVITTO NAZIONALE UMBERTO I TORINO



MENÙ ESTATE NO FRUTTA A GUSCIO

ANNO SCOLASTICO 2026/2027

SEDE DI VIA BERTOLA

	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4
LUN	Pasta integrale al pomodoro Caprese Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta in bianco Hamburger di tacchino Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta con crema di verdure Burrata Spinaci Frutta di stagione	Pasta alla norma Hamburger veg Verdura cotta Frutta di stagione
MAR	Pasta al ragù Bresaola con scaglie di grana Spinaci Frutta di stagione	Pasta al ragù bianco Gratin di patate Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta amatriciana Insalata di pollo Carote al forno Frutta di stagione	Insalata di riso Vitello tonnato Verdura cotta Frutta di stagione
MER	Riso in bianco Roast-beef Verdura cotta Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Macedonia di verdura Frutta di stagione	Riso in bianco Affettato di tacchino Verdure primavera Frutta di stagione	Pizza margherita Bresaola olio e limone Fagiolini Frutta di stagione
GIO	Pasta in crema di zucchini Torta salata Carote al forno Dolce Frutta di stagione	Insalata di riso vegetariana Formaggio spalmabile Fagiolini Dolce Frutta di stagione	Pasta ricotta e pomodoro Rolata di coniglio Patate fritte Dolce Frutta di stagione	Pasta in crema di peperoni Milanese di pollo Macedonia di verdure Dolce Frutta di stagione
VEN	Pasta alla contadina Filetto di pesce al forno Fagiolini in insalata Frutta di stagione	Pasta in crema di zucchini Tonno all'olio Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta integrale all'olio Filetto di pesce al forno Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta con zucchini Tonno affumicato Verdura cotta Frutta di stagione

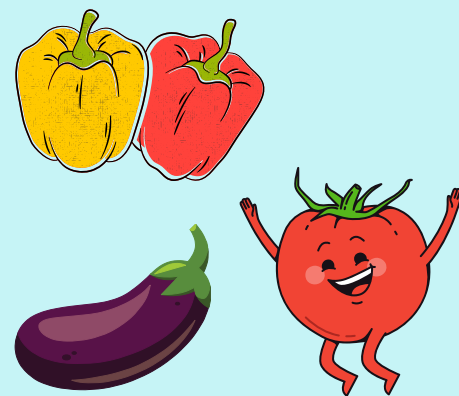
Il menù può subire variazioni giornaliere in funzione dei rifornimenti delle derrate: eventuali variazioni saranno comunicate in giornata
In aggiunta al contorno del giorno sono disponibili crudité assortite

CONVITTO NAZIONALE UMBERTO I TORINO

MENÙ ESTATE CELIACHIA

ANNO SCOLASTICO 2026/2027

SEDE DI VIA BERTOLA



	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4
LUN	Pasta SG al pomodoro Caprese Verdura cotta Frutta di stagione	Ravioli SG burro e salvia Hamburger di tacchino Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta SG con crema di verdure Burrata Spinaci Frutta di stagione	Pasta SG alla norma Hamburger veg Verdura cotta Frutta di stagione
MAR	Pasta SG al ragù Bresaola con scaglie di grana Spinaci Frutta di stagione	Pasta SG al ragù bianco Gratin di patate Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta SG amatriciana Insalata di pollo Carote al forno Frutta di stagione	Insalata di riso Vitello tonnato Verdura cotta Frutta di stagione
MER	Riso in bianco Roast-beef Verdura cotta Frutta di stagione	Pizza SG margherita Prosciutto cotto Macedonia di verdura Frutta di stagione	Riso in bianco Affettato di tacchino Verdure primavera Frutta di stagione	Pizza SG margherita Bresaola olio e limone Fagiolini Frutta di stagione
GIO	Pasta SG al pesto Uova sode Carote al forno Muffin misti Frutta di stagione	Insalata di riso vegetariana Formaggio spalmabile Fagiolini Croissant (Shar) Frutta di stagione	Pasta SG ricotta e pomodoro Rolata di coniglio Patate al forno Muffin misti Frutta di stagione	Pasta SG in crema di peperoni Milanese di pollo Macedonia di verdure Brownie Frutta di stagione
VEN	Pasta SG alla contadina Filetto di pesce al forno Fagiolini in insalata Frutta di stagione	Pasta SG al pesto Tonno all'olio Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta integrale all'olio Filetto di pesce al forno Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta SG al pesto Tonno affumicato verdura cotta Frutta di stagione

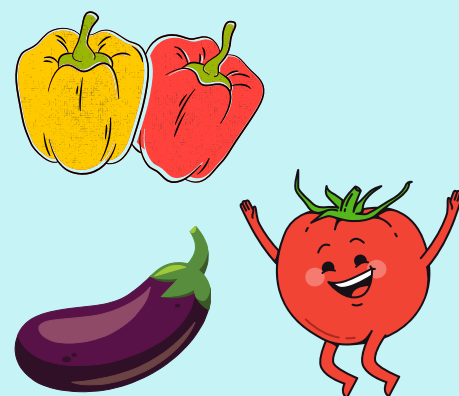
Il menù può subire variazioni giornaliere in funzione dei rifornimenti delle derrate: eventuali variazioni saranno comunicate in giornata
In aggiunta al contorno del giorno sono disponibili crudité assortite

CONVITTO NAZIONALE UMBERTO I TORINO

MENÙ ESTATE VEGETARIANO

ANNO SCOLASTICO 2026/2027

SEDE DI VIA BERTOLA



	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4
LUN	Pasta integrale al pomodoro Caprese Verdura cotta Frutta di stagione	Agnolotti di verdure burro e salvia Hamburger veg verdura cotta Frutta di stagione	Pasta con crema di verdure Burrata Spinaci Frutta di stagione	Pasta alla norma Hamburger veg Verdura cotta Frutta di stagione
MAR	Pasta al ragù vegetale Uova sode Spinaci Frutta di stagione	Pasta in crema di zucchine Gratin di patate Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Hamburger veg Carote al forno Frutta di stagione	Insalata di riso Polpette di verdura Verdura cotta Frutta di stagione
MER	Riso in bianco Stracchino Verdura cotta Frutta di stagione	Pizza margherita Insalata di legumi Macedonia di verdura Frutta di stagione	Riso in bianco Uova sode Verdure primavera Frutta di stagione	Pizza margherita Peperoni riepini Fagiolini Frutta di stagione
GIO	Pasta al pesto Torta salata Carote al forno Dolce Frutta di stagione	Insalata di riso vegetariana Formaggio spalmabile Fagiolini Dolce Frutta di stagione	Pasta ricotta e pomodoro Crescenza Patate fritte Dolce Frutta di stagione	Pasta in crema di peperoni Omelette Macedonia di verdure Dolce Frutta di stagione
VEN	Pasta alla contadina Insalata di legumi Fagiolini in insalata Frutta di stagione	Pasta al pesto Omelette Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta integrale all'olio Insalata di legumi Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta al pesto Crocchette di patate Verdura cotta Frutta di stagione

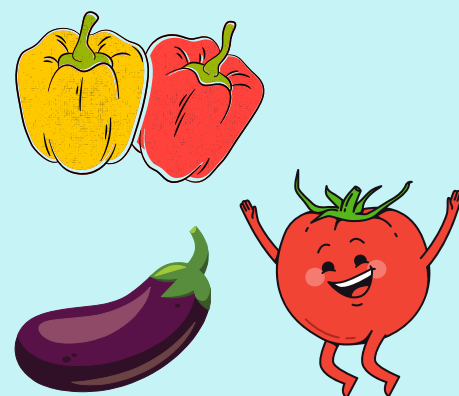
Il menù può subire variazioni giornaliere in funzione dei rifornimenti delle derrate: eventuali variazioni saranno comunicate in giornata
In aggiunta al contorno del giorno sono disponibili crudité assortite

CONVITTO NAZIONALE UMBERTO I TORINO

MENÙ ESTATE PESCARIANO

ANNO SCOLASTICO 2026/2027

SEDE DI VIA BERTOLA



	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4
LUN	Pasta integrale al pomodoro Caprese Verdura cotta Frutta di stagione	Agnolotti di verdure burro e salvia Hamburger veg Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta con crema di verdure Burrata Spinaci Frutta di stagione	Pasta alla norma Hamburger veg Verdura cotta Frutta di stagione
MAR	Pasta al ragù vegetale Uova sode Spinaci Frutta di stagione	Pasta in crema di zucchine Gratin di patate Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Hamburger veg Carote al forno Frutta di stagione	Insalata di riso Polpette di verdura Verdura cotta Frutta di stagione
MER	Riso in bianco Stracchino Verdura cotta Frutta di stagione	Pizza margherita Insalata di legumi Macedonia di verdura Frutta di stagione	Riso in bianco Uova sode Verdure primavera Frutta di stagione	Pizza margherita Peperoni riepini Fagiolini Frutta di stagione
GIO	Pasta al pesto Torta salata Carote al forno Dolce Frutta di stagione	Insalata di riso vegetariana Formaggio spalmabile Fagiolini Dolce Frutta di stagione	Pasta ricotta e pomodoro Crescenza Patate fritte Dolce Frutta di stagione	Pasta in crema di peperoni Omelette Macedonia di verdure Dolce Frutta di stagione
VEN	Pasta alla contadina Cotoletta di pesce Fagiolini in insalata Frutta di stagione	Pasta al pesto Tonno all'olio Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta integrale all'olio Cotoletta di pesce Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pesto Tonno affumicato Verdura cotta Frutta di stagione

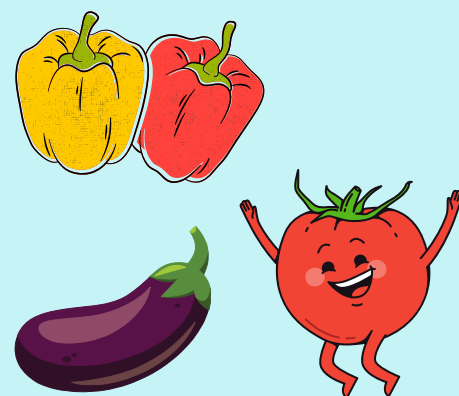
Il menù può subire variazioni giornaliere in funzione dei rifornimenti delle derrate: eventuali variazioni saranno comunicate in giornata
In aggiunta al contorno del giorno sono disponibili crudité assortite

CONVITTO NAZIONALE UMBERTO I TORINO

MENÙ ESTATE NO LATTE

ANNO SCOLASTICO 2026/2027

SEDE DI VIA BERTOLA



	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4
LUN	Pasta integrale al pomodoro Uova sode Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta in bianco Hamburger di tacchino Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta con crema di verdure Filetto di platessa al forno Spinaci Frutta di stagione	Pasta alla norma Hamburger veg Verdura cotta Frutta di stagione
MAR	Pasta al ragù Bresaola Spinaci Frutta di stagione	Pasta al ragù bianco Insalata di legumi Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta amatriciana Insalata di pollo Carote al forno Frutta di stagione	Insalata di riso Vitello tonnato Verdura cotta Frutta di stagione
MER	Riso in bianco Roast-beef Verdura cotta Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Prosciutto cotto Macedonia di verdura Frutta di stagione	Riso in bianco Affettato di tacchino Verdure primavera Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Bresaola olio e limone Fagiolini Frutta di stagione
GIO	Pasta al pesto Crocchette di patate Carote al forno Torta senza latte Frutta di stagione	Insalata di riso vegetariana Omelette Fagiolini Torta senza latte Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Rolata di coniglio Patate fritte Torta senza latte Frutta di stagione	Pasta in crema di peperoni Milanese di pollo Macedonia di verdura Torta senza latte Frutta di stagione
VEN	Pasta alla contadina Cotoletta di pesce Fagiolini in insalata Frutta di stagione	Pasta al pesto Tonno all'olio Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta integrale all'olio Cotoletta di pesce Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta al pesto Tonno affumicato Verdura cotta Frutta di stagione

Il menù può subire variazioni giornaliere in funzione dei rifornimenti delle derrate: eventuali variazioni saranno comunicate in giornata
In aggiunta al contorno del giorno sono disponibili crudité assortite