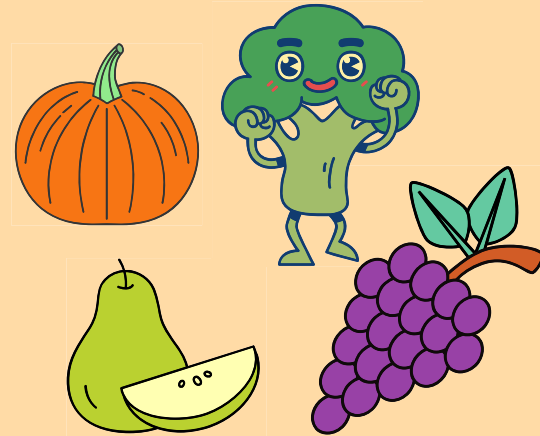


CONVITTO NAZIONALE UMBERTO I TORINO

MENÙ INVERNO

ANNO SCOLASTICO 2026/2027

SEDE DI VIA BERTOLA



	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4
LUN	Pasta integrale al pomodoro Burrata Piselli in umido Frutta di stagione	Minestra di lenticchie con pasta Milanese di pollo Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta di ceci e riso con verdure miste Pollo al forno Broccoletti Frutta di stagione	Pasta al pesto Hamburger veg Spinaci filanti Frutta di stagione
MAR	Riso in bianco Arrosto di vitello Macedonia di verdure Frutta di stagione	Agnolotti di magro olio e salvia Formaggio spalmabile Broccoletti Frutta di stagione	Pizza margherita Bresaola Verdura cotta Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Vitello tonnato Verdura cotta Frutta di stagione
MER	Pasta al ragù Prosciutto cotto Verdura cotta Frutta di stagione	Riso in bianco Hamburger di tacchino Spinaci Frutta di stagione	Pasta con salsiccia Gratin di patate Piselli Frutta di stagione	Pasta integrale alle verdure Polpette di pollo al pomodoro Broccoletti Frutta di stagione
GIO	Minestra di ceci e verdure con pasta Gratin di patate Broccoletti/Cavolfiori Dolce Frutta di stagione	Passato di legumi con riso Rolata di coniglio Patate fritte Dolce Frutta di stagione	Cannelloni di magro Mozzarella Macedonia di verdure Dolce Frutta di stagione	Minestra di legumi con pasta Mozzarella Carote al forno Frutta di stagione
VEN	Pasta al ragù di verdure Cotoletta di pesce Fagiolini in insalata Frutta di stagione	Pasta alla zucca Tonno all'olio Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta integrale al tonno Cotoletta di pesce Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta al pomodoro 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