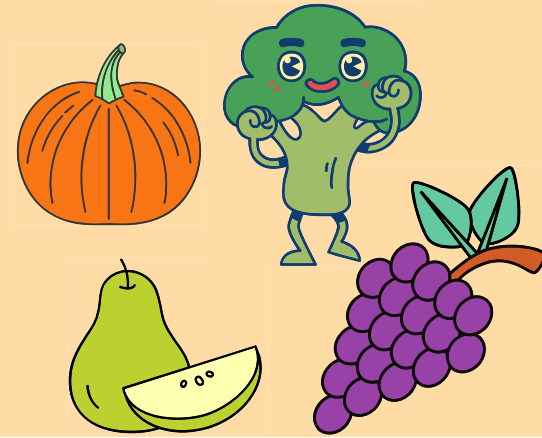


CONVITTO NAZIONALE UMBERTO I TORINO

MENÙ INVERNO NO LATTOSIO

ANNO SCOLASTICO 2026/2027

SEDE DI VIA BERTOLA



	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4
LUN	Pasta integrale al pomodoro Omelette 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 all'olio Frutta di stagione
MAR	Riso in bianco Arrostito di vitello Macedonia di verdure Frutta di stagione	Gnocchi SG in crema di verdure Frittata Broccoletti Frutta di stagione	Pizza rossa SG 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	Pasta in bianco Insalata di legumi Spinaci Frutta di stagione	Pasta con salsiccia Hamburger veg Piselli Frutta di stagione	Pasta integrale alle verdure Milanese di pollo Broccoletti Frutta di stagione
GIO	Minestra di ceci e verdure con pasta Frittata di verdure senza panna Patate fresche in umido Torta morbida ribes e melograno Frutta di stagione	Passato di legumi con riso Tacchino ai ferri Patate fritte Tortino carote veg Frutta di stagione	Pasta in crema di verdure Frittata Macedonia di verdure Crostatina noc/lamp Frutta di stagione	Minestra di legumi con pasta Frittata Carote al forno Crostatina mango maracuja Frutta di stagione
VEN	Pasta al ragù di verdure Sogliola olio e limone Fagiolini Frutta di stagione	Pasta alla zucca fresca Tonno all'olio Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta integrale al tonno Sogliola all'acqua pazza Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tonno affumicato Verdura cotta Frutta di stagione



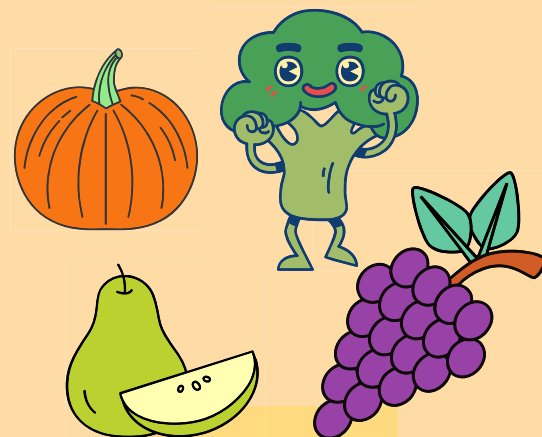
Il menù può subire variazioni giornaliere in funzione dei rifornimenti delle derrate: eventuali variazioni saranno comunicate in giornata
In aggiunta al contorno del giorno sono disponibili crudité assortite

CONVITTO NAZIONALE UMBERTO I TORINO

MENÙ INVERNO 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 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 Cannelloni di magro Pollo al forno Broccoletti Frutta di stagione	Pasta in bianco Hamburger veg Spinaci filanti Frutta di stagione
MAR	Riso in bianco Arrostito 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 salsiccioli 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 Frittata di verdure Patate fresche in umido Tortino agrumi SG Frutta di stagione	Passato di legumi con riso Rolata di coniglio Patatine fritte Dolce Frutta di stagione	cannelloni di magro Mozzarella Macedonia di verdure Dolce Frutta di stagione	Minestra di legumi con pasta Stracchino Carote al forno Frutta di stagione
VEN	Pasta al ragù di verdure Sogliola olio e limone Fagiolini Frutta di stagione	Pasta alla zucca Tonno all'olio Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta integrale al tonno Sogliola all'acqua pazza 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

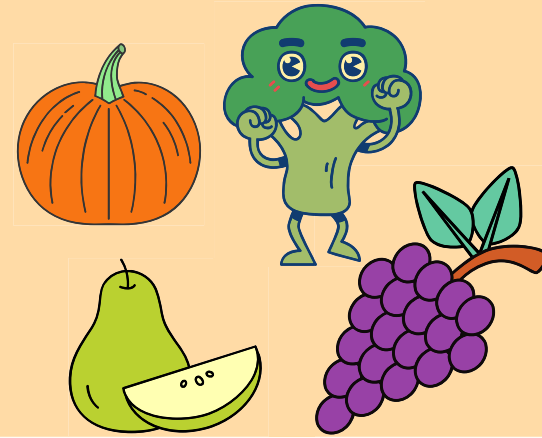
*

CONVITTO NAZIONALE UMBERTO I TORINO

MENÙ INVERNO CELIACHIA

ANNO SCOLASTICO 2026/2027

SEDE DI VIA BERTOLA



	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4
LUN	Pasta SG al pomodoro Burrata Piselli in umido Frutta di stagione	Minestra di lenticchie con pasta SG Milanese di pollo Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta di ceci e riso con verdure miste pollo al forno Broccoletti Frutta di stagione	Pasta SG al pesto Frittata Spinaci filanti Frutta di stagione
MAR	Riso in bianco Arrostito di vitello (con maizena) Macedonia di verdure Frutta di stagione	Gnocchi SG con crema di verdure Formaggio spalmabile Broccoletti Frutta di stagione	Pizza SG margherita (Shar) Bresaola Verdura cotta Frutta di stagione	Gnocchi SG al pomodoro Vitello tonnato Verdura cotta Frutta di stagione
MER	Pasta SG al ragù Prosciutto cotto Verdura cotta Frutta di stagione	Riso in bianco Hamburger di tacchino Spinaci Frutta di stagione	Pasta SG con salsicciai Gratin di patate Piselli Frutta di stagione	Pasta SG alle verdure Polpette di pollo al pomodoro Broccoletti Frutta di stagione
GIO	Minestra di verdure con pasta di ceci e riso Frittata di verdure Patate fresche al forno Brownie Frutta di stagione	Passato di verdura con riso Rolata di coniglio Patate fresche al forno Croissant (Shar) Frutta di stagione	Cannelloni di magro (Shar) Mozzarella Macedonia di verdure Brownie Frutta di stagione	Minestra di verdure con riso Stracchino Carote al forno Croissant (Shar) Frutta di stagione
VEN	Pasta SG al ragù di verdure Sogliola olio e limone Fagiolini Frutta di stagione	Pasta SG alla zucca Tonno all'olio Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta SG al tonno Sogliola all'acqua pazza Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta SG al pomodoro Tonno affumicato Verdura cotta Frutta di stagione

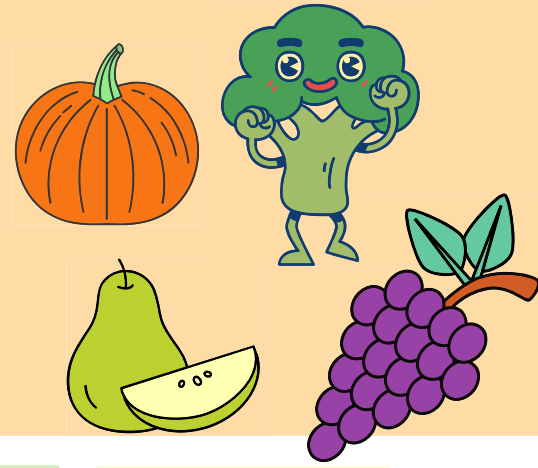


Il menù può subire variazioni giornaliere in funzione dei rifornimenti delle derrate: eventuali variazioni saranno comunicate in giornata
In aggiunta al contorno del giorno sono disponibili crudité assortite

CONVITTO NAZIONALE UMBERTO I TORINO

MENÙ INVERNO VEGETARIANO

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 Hamburger veg Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta di ceci e riso con verdure miste Burrata Macedonia di verdure Frutta di stagione	Pasta al pesto Hamburger veg Spinaci filanti Frutta di stagione
MAR	Riso in bianco Hamburger veg Macedonia di verdure Frutta di stagione	Agnolotti di magro olio e salvia Formaggio spalmabile Broccoletti Frutta di stagione	Pizza margherita Mopur Verdura cotta Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Affettato di lupino Verdura cotta Frutta di stagione
MER	Pasta con seitan e pomodoro Affettato di lupino Fagiolini in insalata Frutta di stagione	Riso in bianco Insalata di legumi Spinaci filanti Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Gratin di patate Piselli Frutta di stagione	Pasta integrale alle verdure Frittata Broccoletti Frutta di stagione
GIO	Minestra di ceci e verdure con pasta Frittata di verdure patate al forno Dolce Frutta di stagione	Passato di legumi con riso Tofu Patatine fritte Dolce Frutta di stagione	Cannelloni di magro Mozzarella Macedonia di verdure Dolce Frutta di stagione	Minestra di legumi con pasta Stracchino Carote al forno Dolce Frutta di stagione
VEN	Pasta al ragù di verdure Mozzarella Fagiolini Frutta di stagione	Pasta alla zucca Frittata di formaggio Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Uova sode Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tofu alla piastra Verdura cotta Frutta di stagione

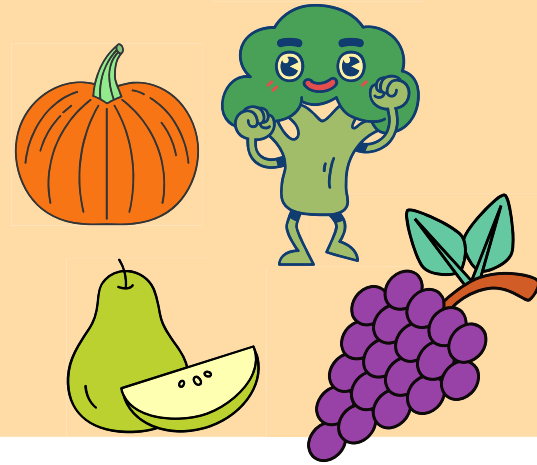


Il menù può subire variazioni giornaliere in funzione dei rifornimenti delle derrate: eventuali variazioni saranno comunicate in giornata
In aggiunta al contorno del giorno sono disponibili crudité assortite

CONVITTO NAZIONALE UMBERTO I TORINO

MENÙ INVERNO PESCARIANO

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 Hamburger veg Zucchine trifolate Frutta di stagione	Cannelloni di magro Burrata Macedonia di verdure Frutta di stagione	Pasta al pesto Hamburger veg Spinaci filanti Frutta di stagione
MAR	Riso in bianco Hamburger veg Macedonia di verdure Frutta di stagione	Agnolotti di magro olio e salvia Formaggio spalmabile Broccoletti Frutta di stagione	Pizza margherita Mopur Verdura cotta Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Affettato di lupino Verdura cotta Frutta di stagione
MER	Pasta con seitan e pomodoro Affettato di lupino Fagiolini in insalata Frutta di stagione	Riso in bianco Insalata di legumi Spinaci filanti Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Gratin di patate Piselli Frutta di stagione	Pasta integrale alle verdure Frittata Verdura cotta Frutta di stagione
GIO	Minestra di ceci e verdure con pasta Frittata di verdure Purea di patate Dolce Frutta di stagione	Passato di legumi con riso Tofu Patatine fritte Dolce Frutta di stagione	Cannelloni di magro Mozzarella Macedonia di verdure Dolce Frutta di stagione	Minestra di legumi con pasta Stracchino Carote al forno Frutta di stagione
VEN	Pasta al ragù di verdure Sogliola olio e limone Fagiolini 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