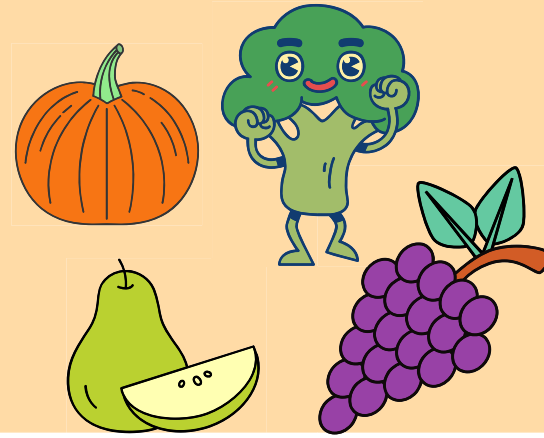


CONVITTO NAZIONALE UMBERTO I TORINO

MENÙ INVERNO

ANNO SCOLASTICO 2026/2027

SEDE DI VIA BLIGNY



	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 Carote al forno Frutta di stagione	Cannelloni di magro Arrosto di tacchino e rucola Macedonia di verdure Frutta di stagione	Riso e ceci Polpette di pollo al pomodoro Carote al forno Frutta di stagione
MAR	Pasta ai 4 formaggi 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 Hamburger veg Broccoletti Frutta di stagione
MER	Lasagne alla bolognese Prosciutto cotto Fagiolini in insalata Frutta di stagione	Risotto alla contadina Hamburger di tacchino Spinaci Frutta di stagione	Pasta ai 4 formaggi Pollo al forno Piselli Frutta di stagione	Pasta integrale alle verdure Spezzatino di vitello con patate Piselli Frutta di stagione
GIO	Minestra di ceci e verdure con riso Frittata di verdure Purea di patate Dolce Frutta di stagione	Passato di legumi con riso Rolata di coniglio Patate al forno Dolce Frutta di stagione	Minestra di legumi con riso Erbazzone Patate prezzemolate Dolce Frutta di stagione	Minestra di legumi con pasta Mozzarella Spinaci filanti Frutta di stagione
VEN	Pasta al ragù di verdure Sogliola al forno Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta alla zucca Cotoletta di pesce Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta integrale al tonno Pesce spada al forno Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Cotoletta di pesce 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