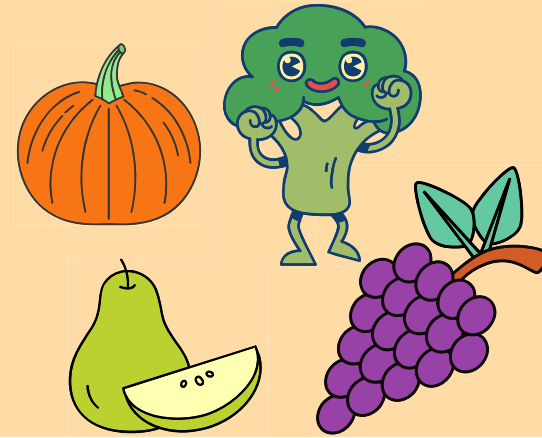


CONVITTO NAZIONALE UMBERTO I TORINO

MENÙ INVERNO NO FRUTTA A GUSCIO

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 Milanese di pollo carote al forno Frutta di stagione	Cannelloni di magro Arrosto di tacchino e rucola Macedonia di verdure Frutta di stagione	Risotto 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 fresche Piselli Frutta di stagione
GIO	Minestra di ceci e verdure con riso Frittata di verdure Purea di patate fresche Plumcake Germinal yogurt Frutta di stagione	Passato di legumi con riso Rolata di coniglio Patate al forno Tortino Germinal agli agrumi Frutta di stagione	Minestra di legumi con riso Erbazzone Patate fresche prezzemolate Plumcake Germinal yogurt Frutta di stagione	Minestra di legumi con pasta Mozzarella Spinaci filanti Tortino Germinal agli agrumi Frutta di stagione
VEN	Pasta al ragù di verdure Sogliola al forno Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta alla zucca Tonno Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta integrale al tonno Pesce spada al forno Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Platessa olio e limone Verdura cotta Frutta di stagione



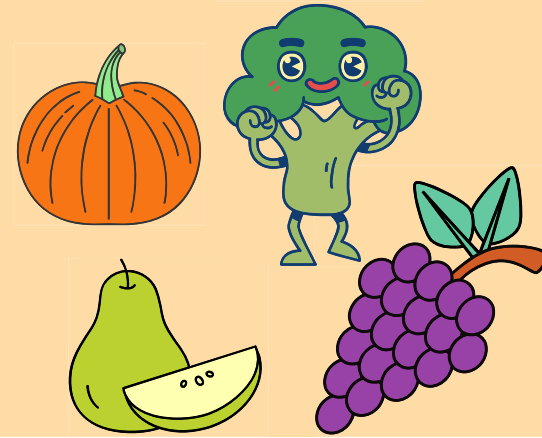
Il menù può subire variazioni giornaliere in funzione dei rifornimenti delle derrate: eventuali variazioni saranno comunicate in giornata
In aggiunta al contorno del giorno sono disponibili crudité assortite

CONVITTO NAZIONALE UMBERTO I TORINO

MENÙ INVERNO CELIACHIA

ANNO SCOLASTICO 2026/2027

SEDE DI VIA BLIGNY



	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 (con farina di mais) Carote al forno Frutta di stagione	Cannelloni di magro (Shar) Arrosto di tacchino e rucola Macedonia di verdure Frutta di stagione	Riso e ceci Uova sode Carote al forno Frutta di stagione
MAR	Pasta SG ai 4 formaggi Arrosto di vitello (con maizena) Macedonia di verdure Frutta di stagione	Agnolotti di magro olio e salvia (Shar) Formaggio spalmabile Broccoletti Frutta di stagione	Pizza SG margherita (Shar) Bresaola Verdura cotta Frutta di stagione	Gnocchi SG al pomodoro Hamburger di tacchino Broccoletti Frutta di stagione
MER	Lasagne SG alla bolognese (Shar) Prosciutto cotto Fagiolini in insalata Frutta di stagione	Risotto alla contadina Hamburger di tacchino Spinaci Frutta di stagione	Pasta SG ai 4 formaggi Pollo al forno Piselli Frutta di stagione	Pasta SG alle verdure Spezzatino di vitello Purea di patate Piselli Frutta di stagione
GIO	Minestra di ceci e verdure con pasta riso Frittata di verdure Purea di patate Brownie Frutta di stagione	Passato di legumi con riso Rolata di coniglio Patate al forno Croissant (Shar) Frutta di stagione	Minestra di legumi con riso Mozzarella Patate prezzemolate Brownie Frutta di stagione	Minestra di legumi con riso Mozzarella Spinaci filanti Croissant (Shar) Frutta di stagione
VEN	Pasta SG al ragù di verdure Sogliola al forno Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta SG alla zucca Tonno Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta SG al pomodoro Pesce spada al forno Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta SG al pomodoro Platessa olio e limone Verdura cotta Frutta di stagione

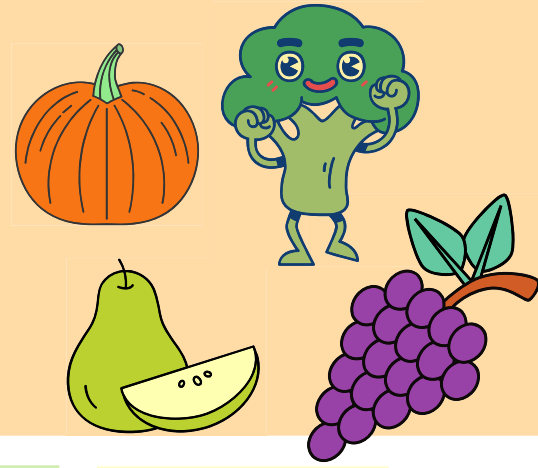


Il menù può subire variazioni giornaliere in funzione dei rifornimenti delle derrate: eventuali variazioni saranno comunicate in giornata
In aggiunta al contorno del giorno sono disponibili crudité assortite

CONVITTO NAZIONALE UMBERTO I TORINO

MENÙ INVERNO VEGETARIANO

ANNO SCOLASTICO 2026/2027
SEDE DI VIA 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 Hamburger veg Carote al forno Frutta di stagione	Cannelloni di magro Burrata Macedonia di verdure Frutta di stagione	Riso e ceci Uova sode Carote al forno Frutta di stagione
MAR	Pasta ai 4 formaggi 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 Hamburger veg Broccoletti Frutta di stagione
MER	Lasagne con seitan e pomodoro Affettato di lupino Fagiolini in insalata Frutta di stagione	Risotto alla contadina Insalata di legumi Spinaci filanti Frutta di stagione	Pasta ai 4 formaggi Gratin di patate Piselli Frutta di stagione	Pasta integrale alle verdure Verdure ripiene Purea di patate 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 Tofu 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 Verdure ripiene Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta alla zucca Frittata di patate Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Uova sode Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata Verdura cotta Frutta di stagione



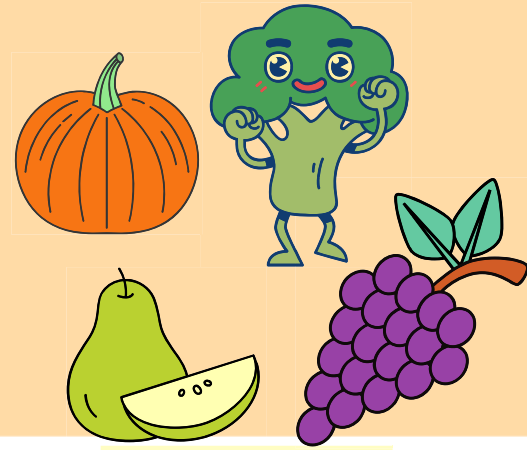
Il menù può subire variazioni giornaliere in funzione dei rifornimenti delle derrate: eventuali variazioni saranno comunicate in giornata
In aggiunta al contorno del giorno sono disponibili crudité assortite

CONVITTO NAZIONALE UMBERTO I TORINO

MENÙ INVERNO VEGANO

ANNO SCOLASTICO 2026/2027

SEDE DI VIA BLIGNY



	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4
LUN	Pasta integrale al pomodoro Seitan Piselli in umido Frutta di stagione	Minestra di lenticchie con pasta Insalata di legumi Carote al forno Frutta di stagione	Pasta con verdure miste Hamburger di ceci Macedonia di verdure Frutta di stagione	Riso e ceci Tofu Carote al forno Frutta di stagione
MAR	Pasta all'olio Hamburger veg Macedonia di verdure Frutta di stagione	Pasta in bianco Hummus con verdure Broccoletti Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Mopur Verdura cotta Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Hamburger veg Broccoletti Frutta di stagione
MER	Pasta con seitan e pomodoro Affettato di lupino Fagiolini in insalata Frutta di stagione	Risotto alla contadina Hamburger veg Spinaci Frutta di stagione	Pasta in crema di soia Verdure ripiene Piselli Frutta di stagione	Pasta integrale alle verdure Verdure ripiene Purea di patate Frutta di stagione
GIO	Minestra di ceci e verdure con riso Mopur Purea di patate Dolce veg Frutta di stagione	Passato di legumi con riso Tofu Patate al forno Dolce veg Frutta di stagione	Minestra di legumi con riso Tofu Patate prezzemolate Dolce veg Frutta di stagione	Minestra di legumi con pasta Seitan Spinaci al forno Frutta di stagione
VEN	Pasta al ragù di verdure Verdure ripiene Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta alla zucca Affettato di lupino Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Hummus con verdure Verdura cotta Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Mopur Verdura cotta Frutta di stagione

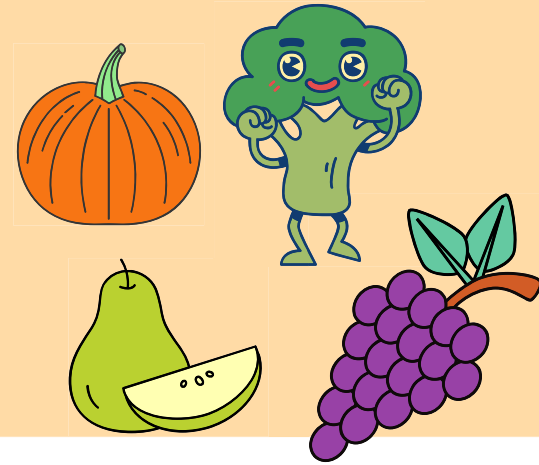


Il menù può subire variazioni giornaliere in funzione dei rifornimenti delle derrate: eventuali variazioni saranno comunicate in giornata
In aggiunta al contorno del giorno sono disponibili crudité assortite

CONVITTO NAZIONALE UMBERTO I TORINO

MENÙ INVERNO PESCARIANO

ANNO SCOLASTICO 2026/2027
SEDE DI VIA 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 Hamburger veg Carote al forno Frutta di stagione	Cannelloni di magro Burrata Macedonia di verdure Frutta di stagione	Riso e ceci Uova sode Carote al forno Frutta di stagione
MAR	Pasta ai 4 formaggi 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 Hamburger veg Broccoletti Frutta di stagione
MER	Lasagne con seitan e pomodoro Affettato di lupino Fagiolini in insalata Frutta di stagione	Risotto alla contadina Insalata di legumi Spinaci filanti Frutta di stagione	Pasta ai 4 formaggi Gratin di patate Piselli Frutta di stagione	Pasta integrale alle verdure Verdure ripiene Purea di patate 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 Tofu 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 Platessa olio e limone 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