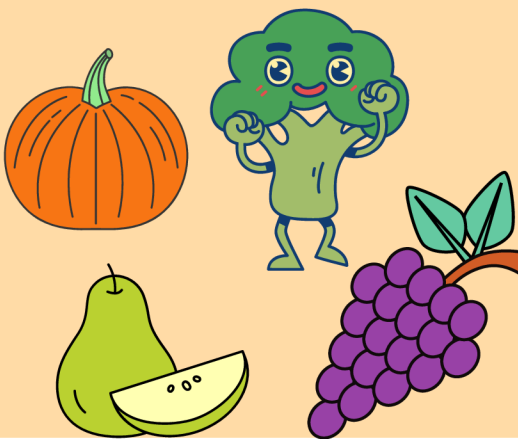


CONVITTO NAZIONALE UMBERTO I
TORINO

MENÙ INVERNO
CONVITTORI

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

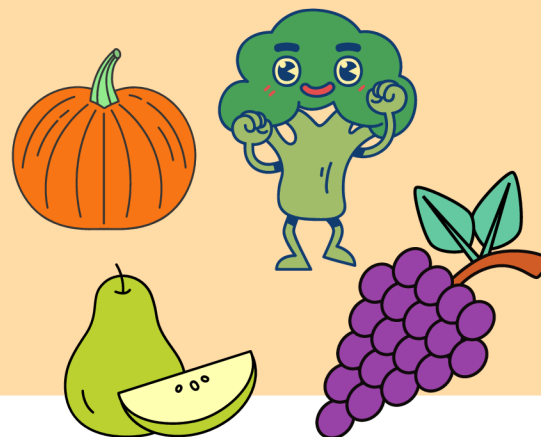


	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4
LUN	Risotto ai funghi Paillard Spinaci filanti	Risotto con speck e radicchio Tonno alle erbe Insalata	Pasta al tonno Pesce spada Carciofi aglio ed olio	Pasta amatriciana Salmone ai ferri Verdure grigliate
MAR	Pasta alla carbonara Tris di formaggi Verdure grigliate	Crema parmantier Salsiccia in umido Verdure grigliate	Minestra di cereali e legumi misti Cestino di formaggio Coste all'olio	Pasta integrale zucca e salsiccia Spezzatino di vitello Piselli
MER	Minestra d'orzo Polpette di legumi Patate al forno	RSpaghetti al pomodoro Fran di verdura Carciofi in padella	Risotto all'ortolana Omelette ricotta e zucchine Fagiolini	Ravioli burro e salvia Polpette vegetali Carote e zucchine
GIO	Pasta integrale burro e salvia Torta salata con verdure Broccoletti gratinati	Risotto con gamberi e zucchine Tomino alla piastra Zucchine trifolate	Pasta in crema di broccoli Scaloppine al marsala Verdure grigliate	Risotto al vino rosso Torta salata Cavofiore gratinato
VEN	Risotto con la zucca Spezzatino di vitello Purea di patate	Pizza margherita Prosciutto cotto Patatine	Risi e bisi Affettati misti Macedonia di verdure	Pizza margherita Affettati misti Insalata

CONVITTO NAZIONALE UMBERTO I TORINO

MENÙ INVERNO CONVITTORI

ANNO SCOLASTICO 2025/2026



	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4
SAB- PRANZO	Spaghetti al tonno Valdostana Finocchi gratinati	Pasta integrale ai 4 formaggi Polpettone Verdure pastellate	Pasta alla gricia Spiedini Piselli	Spaghetti al pomodoro Polpette Spinaci filanti
SAB- CENA	Pizza margherita Affettati misti Patatine fritte	Risotto con salsiccia Omelette Piselli e prosciutto	Risotto al radicchio Scaloppine al limone Caponata di verdure	Risotto con i porri Frittata Macedonia di verdurea
DOM-PRANZO	Antipasti assortiti Lasagne Arrosto di tacchini Patate al forno Dolce	Antipasti assortiti Cannelloni di magro Coniglio alla cacciatora Patate Dolce	Antipasti assortiti Agnolotti di magro Brasato al vino rosso Purea di patate Dolce	Antipasti assortiti Pasta al forno Grigliata di carne Verdure grigliate e patate Dolce
DOM-CENA	Pasta al pesto Frittata di verdure e formaggio Zucca al forno	Minestrone con pasta misto di affettati e formaggi Carote al forno	Pasta in crema di verdure Tortino di patate e prosciutto Fagiolini al forno	Cous cous di verdure e legumi Torta pasqualina Piselli in umido



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