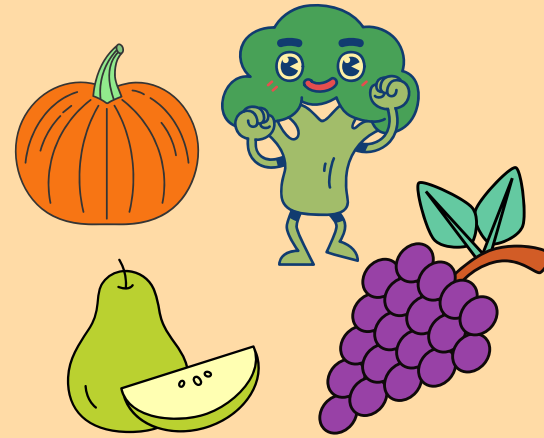


CONVITTO NAZIONALE UMBERTO I TORINO

MENÙ INVERNO CONVITTORI

ANNO SCOLASTICO 2026/2027

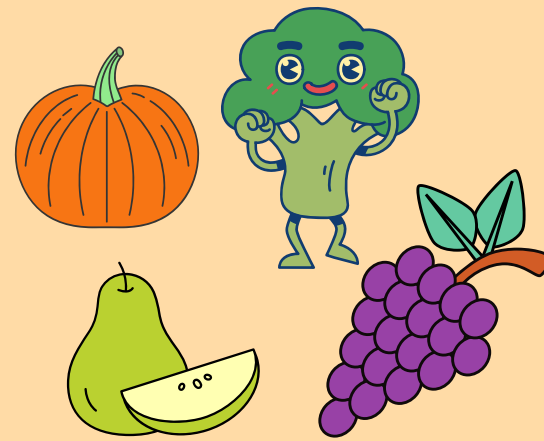


	SETTIMANA 1	SETTIMANA 2	SETTIMANA 3	SETTIMANA 4
LUN	Pasta aglio olio e peperoncino Pollo al curry Spinaci filanti	Risotto con speck e radicchio Tomino alla piastra Insalata	Pasta al tonno Involtini prosciutto e formaggio Carciofi aglio ed olio	Pasta amatriciana Salmone ai ferri Broccoletti gratinati
MAR	Pasta alla carbonara Tris di formaggi Verdure grigliate	Ravioli burro e salvia Salsiccia in umido Verdure grigliate	Minestra di cereali e legumi misti Cestino di formaggio Purea di patate	Passato di carote e zucchine Spezzatino di vitello Piselli
MER	Passato di carote e zucchine Salmone al forno Patate al forno	Spaghetti al pomodoro Uova con speck Carciofi in padella	Riso in bianco Omelette ricotta e zucchine Fagiolini	Ravioli burro e salvia Polpette vegetali Carote e zucchine
GIO	Tortellini in brodo Torta salata con verdure Broccoletti gratinati	Gnocchi al ragù Scaloppine Verdure pastellate	Spaghetti alla puttanesca Pollo al forno patate al forno	Risotto al vino rosso Roastbeef Cavolfiore gratinato
VEN	Pasta in bianco Spezzatino di vitello Purea di patate	Pizza margherita Prosciutto cotto Patatine	Tortellini in brodo Affettati misti Macedonia di verdure	Pizza margherita Affettati misti Insalata

CONVITTO NAZIONALE UMBERTO I TORINO

MENÙ INVERNO CONVITTORI

ANNO SCOLASTICO 2026/2027



	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
é sempre disponibile una minestra/passato in alternativa al primo asciutto