



## menù estivo

SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA e SECONDARIA – Comune di Savigliano



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta all'olio extravergine	Pasta alle verdure	Pasta al pesto	Risotto ai formaggi
	Formaggio fresco	Girotondi di verdure	Pollo al forno	Filetto di *pesce gratinato al forno	Farinata
	Fagiolini* al forno	Insalata di pomodori	Zucchine al forno	Spinaci* al forno	Carote al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresche	Dessert	Frutta fresca
2	Pasta all'olio extravergine	Risotto primavera	Pasta al pomodoro	Passato di *verdura con crostini	Pasta alle verdure
	Frittata di *verdure	Formaggio	Hamburger di tacchino	Tonno	Cotoletta di maiale impanata al forno
	Piselli* al forno	Insalata verde	Fagiolini* e pomodori	Patate al forno	Spinaci* al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca
3	Pasta ai formaggi	Pasta al ragù di bovino	Risotto con *piselli	Pizza Margherita	Pasta all'olio extravergine
	Girotondi di verdure	½ porzione formaggio	Scaloppina di pollo	½ porzione prosciutto cotto	Platessa* al forno
	Fagiolini* al forno	Zucchine al forno	Spinaci* al forno	Carote julienne	Insalata di pomodori
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert
4	Pasta alle verdure	Pasta all'olio extravergine	Pasta pomodoro e basilico	Risotto allo zafferano	Pasta al pesto
	Formaggio	Pesce* pomodoro e olive	Frittata al naturale	Hamburger di bovino	Farinata
	Biete* al forno	Carote agli aromi	Fagiolini* al forno	Insalata di pomodori	Insalata mista
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca

Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta, primo sale.

Pesce\*: a rotazione tra platessa\*, merluzzo\*, limanda\*.

Dessert: a rotazione tra budino o yogurt alla frutta.

Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione (o, occasionalmente, 1 volta a settimana polpa di frutta).

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, soia, soia e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). \* Materia prima di base congelata o surgelata.

Aggiornato in data 10/05/2022 - Validato da: ASL CN1

