



19/12/2024



Menu: Vitto comune Scuola infanzia, primaria Savigliano, Cardè, Villanova Solaro  
Inverno 2025

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Sett. 1 Pranzo	Pasta al pesto Formaggio fresco Insalata verde Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Cotoletta di maiale impanata al forno Spinaci* al forno Dessert	Passato di *verdura con orzo Frittata alle carote Purea di patate Frutta fresca	Risotto alla zucca Burger di *pesce al forno Carote julienne Frutta fresca	Pasta al pomodoro e ricotta Farinata Broccoli* al forno Frutta fresca
Sett. 2 Pranzo	Risotto ai formaggi Frittata ai porri Piselli* al forno Frutta fresca	Pasta al ragù di bovino Formaggio 1/2 porzione Broccoli* al forno Dessert	Polenta Bocconcini di pollo al pomodoro Carote al forno Frutta fresca	Passato di verdura* con riso Burger di legumi Patate al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Filetto di pesce* impanato al forn Cavolfiori* al vapore Frutta fresca
Sett. 3 Pranzo	Pasta al pesto rosso Formaggio fresco Spinaci* al forno Frutta fresca	Trancio di pizza Margherita Prosciutto cotto 1/2 porzione Insalata mista Dessert	Riso all'olio extravergine Hamburger di bovino adulto Finocchi al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Frittata di verdure Carote al forno Frutta fresca	Crema di zucca con crostini Filetto di *pesce al forno Purea di patate Frutta fresca
Sett. 4 Pranzo	Pasta al pomodoro Formaggio fresco Broccoli* al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Pollo al forno Insalata verde Dessert	Risotto al pomodoro Burger di *pesce al forno Carote al forno Frutta fresca	Crema di verdure e legumi Lonza di maiale al forno Patate al forno Frutta fresca	Pasta ai formaggi Frittata di verdure Cavolfiori* al vapore Frutta fresca

Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta, primo sale. Pesce\*: a rotazione tra platessa\*, merluzzo\* e limanda\*. Dessert: a rotazione tra budino yogurt o polpa di frutta. Tutti i pasti vengono completati con pane comune a ridotto contenuto di sale, pane integrale (2 volte al mese) e frutta fresca di stagione. 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, solfiti 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 congelata e/o surgelata all'origine