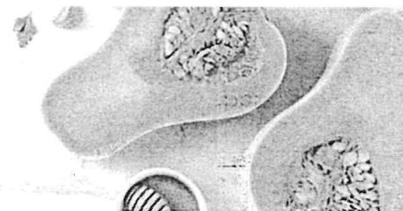




# Menu: Scuola infanzia primaria secondaria Savigliano, Cardè, Villanova S - Pranzo

Autunno 2023



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto al pomodoro Frittata di verdure Fagiolini* al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Crocchette di ricotta Biete erbetto* al vapore Frutta fresca	Pasta alle verdure Pollo al forno Insalata verde Dessert	Crema di carote Lonza di maiale al forno Patate al forno Frutta fresca	Pasta al pesto Filetto di *pesce al forno Piselli* e carote al forno Frutta fresca
2	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Spinaci* al vapore Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Formaggio fresco Carote al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Hamburger di tacchino Finocchi gratinati al forno Frutta fresca	Risotto alla zucca Tonno Insalata verde Frutta fresca	Crema di verdure con crostini Frittata alle *biete erbetto Patate al forno Frutta fresca
3	Pasta all'olio extravergine Pollo al forno Carote julienne Frutta fresca	Trancio di pizza Margherita Formaggio 1/2 porzione Insalata verde Frutta fresca	Passato di *verdure con farro Hamburger di bovino al pomodoro Purea di patate Frutta fresca	Pasta al pomodoro e olive Girotondi di ricotta e *spinaci Carote agli aromi al forno Dessert	Riso all'olio extravergine Filetto di pesce* impanato al forno Biete erbetto* al vapore Frutta fresca
4	Pasta al pesto con *fagiolini e patate Formaggio fresco Insalata verde Frutta fresca	Passato di *verdura con orzo Frittata di verdure Patate al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine e salvia Polpette di bovino al sugo Spinaci* al vapore Frutta fresca	Ravioli all'olio extravergine di oliva e salvia Burger di *pesce al forno Carote julienne Frutta fresca	Risotto ai formaggi Farinata Finocchi al forno Frutta fresca



22/09/2023

Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta,, primo sale. Pesce\*: a rotazione tra platessa\*, merluzzo\* e limanda\*. Dessert: a rotazione tra budino e yogurt. Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale, pane integrale (2 volte al mese) e frutta fresca di stagione (o polpa di frutta, occasionalmente 1 volta a settimana). 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