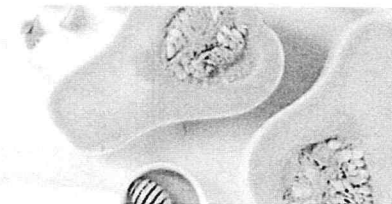




Menu: Vitto comune Sc. Inf. Savigliano Lun-Ven, Sc. Prim. Savigliano Lun-Ven
Autunno 2025



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta all'olio extravergine Sett. 1 Frittata di verdure Pranzo Fagiolini* al forno Frutta fresca	Pasta al pesto Crocchette di ricotta Biete erbette* al vapore Dessert	Pasta ai formaggi Hamburger di ceci Insalata verde Frutta fresca	Crema di carote con riso Lonza di maiale al forno Patate al forno Frutta fresca	Risotto al pomodoro Filetto di *pesce al forno Piselli* e carote al forno Frutta fresca
Pasta al pomodoro Sett. 2 Formaggio fresco Pranzo Spinaci* al vapore Frutta fresca	Trancio di pizza Margherita Prosciutto cotto 1/2 porzione Insalata verde Dessert	Pasta all'olio extravergine Hamburger di bovino adulto Finocchi gratinati al forno Frutta fresca	Risotto ai formaggi Polpette di legumi al pomodoro Carote julienne Frutta fresca	Crema di verdure con farro Filetto di pesce* impanato al forno Patate al forno Frutta fresca
Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo Sett. 3 Biete erbette* al vapore Pranzo Frutta fresca	Pasta al ragù di bovino Formaggio 1/2 porzione Finocchi al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine Girotondi di ricotta e *spinaci Carote agli aromi al forno Frutta fresca	Passato di verdura* e legumi con crostini Hamburger di tacchino Purea di patate Frutta fresca	Risotto alla zucca Filetto di pesce* impanato al forno Carote julienne Frutta fresca
Pasta al pesto rosso Sett. 4 Formaggio fresco Pranzo Spinaci* al vapore Frutta fresca	Risotto ai porri Pollo al forno Carote al forno Dessert	Passato di *verdura con orzo Frittata di verdure Patate al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Burger di *pesce al forno Insalata verde Frutta fresca	Pasta al pomodoro e ricotta Farinata Finocchi al forno Frutta fresca



14/10/2025

Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta,, primo sale, Bra tenero, toma piemontese. Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluzzo*. 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