



26/05/2026



Menu: Vitto comune Sc. Inf. Savigliano Lun-Ven, Sc. Prim. Savigliano Lun-Ven - Pranzo Estate 2026

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Sett. 1 Pranzo Pasta all'olio extravergine Formaggio fresco Fagiolini* al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Pollo al forno Insalata verde Dessert	Pasta al pomodoro e ricotta Frittata alle carote Zucchine al forno Frutta fresca	Pasta al pesto Polpette di ceci al pomodoro Insalata di pomodori Frutta fresca	Risotto con le zucchine Filetto di *pesce al forno Carote al forno Frutta fresca
Sett. 2 Pranzo Pasta all'olio extravergine Frittata di verdure Spinaci* al forno Frutta fresca	Pasta al ragù di bovino Formaggio 1/2 porzione Carote julienne Dessert	Pasta al pomodoro Burger di legumi al pomodoro Fagiolini* e pomodori Frutta fresca	Passato di verdure* con crostini Crocchette di ricotta Patate al forno Frutta fresca	Risotto al pomodoro e *piselli Milanese di pollo al forno Zucchine al forno Frutta fresca
Sett. 3 Pranzo Pasta al pesto rosso Bocconcini di pollo Fagiolini* al forno Frutta fresca	Trancio di pizza Margherita Formaggio 1/2 porzione Zucchine al forno Dessert	Risotto ai formaggi Hamburger di bovino adulto Insalata verde Frutta fresca	Pasta al pomodoro Girotondi di verdura * Carote al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Filetto di pesce* impanato al forno Insalata di pomodori Frutta fresca
Sett. 4 Pranzo Pasta al pomodoro e basilico Formaggio fresco Biete erbette* al vapore Frutta fresca	Riso all'olio extravergine Burger di *pesce al forno Carote agli aromi al forno Dessert	Pasta al pesto Frittata di verdure Melanzane al forno Frutta fresca	Pasta ai peperoni Cotoletta di maiale impanata al forno Insalata di pomodori Frutta fresca	Pasta ai formaggi Farinata Insalata mista Frutta fresca

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