



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

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



22/12/2025

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