



Menu: Scuola infanzia, primaria, secondaria di Savigliano, Cardè, Villanova S - Pranzo
PRIMAVERA 2024

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

| | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|
| 1 | Pasta alle verdure Formaggio fresco Fagiolini* al forno Frutta fresca | Pasta al pomodoro e ricotta Frittata di verdure Carote al forno Dessert | Crema di legumi e verdure Hamburger di bovino adulto Patate al forno Frutta fresca | Risotto alle zucchine Pollo al forno Insalata verde Frutta fresca | Pasta all'olio extravergine Filetto di pesce* impanato al forno Biete erbette* al vapore Frutta fresca |
| 2 | Pasta all'olio extravergine Frittata di verdure Piselli* al forno Frutta fresca | Lasagne al ragù di bovino Formaggio 1/2 porzione Insalata mista Dessert | Pasta al pesto Crocchette di tacchino al forno Fagiolini* al forno Frutta fresca | Passato di *verdura con orzo Tonno Purea di patate Frutta fresca | Risotto al pomodoro Farinata Insalata di pomodori Frutta fresca |
| 3 | Pasta al pesto Formaggio fresco Fagiolini* al forno Frutta fresca | Trancio di pizza Margherita Prosciutto cotto 1/2 porzione Insalata verde Dessert | Riso all'olio extravergine Girotondi di ricotta e *spinaci Zucchine al forno Frutta fresca | Crema di verdure con crostini Polpette di bovino al sugo Patate al forno Frutta fresca | Pasta al pomodoro e basilico Filetto di *pesce al forno Carote julienne Frutta fresca |
| 4 | Pasta al pesto rosso Formaggio fresco Insalata verde Frutta fresca | Riso alle verdure Burger di *pesce al forno Zucchine al forno Dessert | Pasta all'olio extravergine Bocconcini di pollo Fagiolini* e pomodori Frutta fresca | Pasta al pomodoro Cotoletta di maiale impanata al forno Carote al forno Frutta fresca | Crema di zucchine con riso Frittata alle *biete erbette Purea di patate Frutta fresca |

12/03/2024



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



Menu: Scuola infanzia, primaria, secondaria di Savigliano, Cardè, Villanova S - Pranzo
Estate 2024

Lunedì
Martedì
Mercoledì
Giovedì
Venerdì

| | | | | | |
|---|--|---|---|--|---|
| 1 | Pasta all'olio extravergine Formaggio fresco Fagiolini* al forno Frutta fresca | Pasta al pomodoro e basilico Pollo al forno Insalata di pomodori Dessert | Pasta al pomodoro e ricotta Frittata alle carote Zucchine al forno Frutta fresca | Pasta al pesto Polpette di bovino al pomodoro Insalata verde Frutta fresca | Risotto con le zucchine Filetto di pesce* impanato al forno Carote al forno Frutta fresca |
| 2 | Pasta all'olio extravergine Frittata di verdure Piselli* al forno Frutta fresca | Pasta al ragù di bovino Formaggio 1/2 porzione Carote julienne Dessert | Pasta al pomodoro Medaglioni di tacchino Fagiolini* e pomodori Frutta fresca | Passato di verdure* con crostini Tonno Patate al forno Frutta fresca | Risotto al pomodoro e *piselli Milanese di pollo al forno Zucchine al forno Frutta fresca |
| 3 | Pasta al pesto rosso Bocconcini di pollo Fagiolini* al forno Frutta fresca | Trancio di pizza Margherita Prosciutto cotto 1/2 porzione Zucchine al forno Dessert | Risotto ai formaggi Girotondi di verdura * Carote al forno Frutta fresca | Pasta al pomodoro Hamburger di bovino adulto Insalata verde Frutta fresca | Pasta all'olio extravergine Platessa* impanata al forno Insalata di pomodori Frutta fresca |
| 4 | Pasta alle verdure Formaggio fresco Biete erbette* al vapore Frutta fresca | Ravioli all'olio extravergine di oliva e savia Burger di *pesce al forno Carote agli aromi al forno Dessert | Pasta al pomodoro e basilico Frittata di verdure Fagiolini* al forno Frutta fresca | Riso all'olio extravergine Cotoletta di maiale impanata al forno Insalata di pomodori Frutta fresca | Pasta ai formaggi Farinata Insalata mista Frutta fresca |

10/05/2024



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



Menu: Vitto comune Scuola infanzia, primaria Savigliano, Cardè, Villanova S - Pranzo
Autunno 2024

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



23/10/2024

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



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 forno 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