



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



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Pasta al pomodoro Formaggio fresco Broccoli* al forno Fruita fresca Risotto ai porri Burger di *pesce al forno Carote julienne Fruita fresca	1 Polenta Bocconcini di pollo al pomodoro Carote al forno Fruita fresca	1 Passato di verdura* con riso Frittata agli *spinaci Purea di patate Dessert	1 Pasta alle verdure Cotoletta di maiale impanata al forno Insalata verde Fruita fresca	1 Pasta all'olio extravergine Farinata Spinaci* al forno Fruita fresca
2 Riso all'olio extravergine Frittata ai porri Piselli* al forno Fruita fresca Pasta al ragu di bovino Formaggio 1/2 porzione Broccoli* al forno Fruita fresca	2 Passato di *verdura con orzo Crocchette di tacchino Patate prezzemolate Dessert	2 Pasta al pomodoro e ricotta Frittata di verdure Piselli* al forno Fruita fresca	2 Pasta al pomodoro e basilico Filetto di pesce* impanato al forno Cavolfiori* al vapore Fruita fresca	2 Pasta al pomodoro Filetto di pesce* impanato al forno Purea di patate Fruita fresca
3 Pasta al pesto rosso Formaggio Spinaci* al forno Fruita fresca Insalata mista Trancio di pizza Margherita Prosciutto cotto mezza porzione Dessert	3 Riso all'olio extravergine Hamburger di bovino adulto Finocchi al forno Fruita fresca	3 Pasta all'olio extravergine Fruita fresca	3 Pasta al pomodoro Insalata verde Fruita fresca	3 Pasta ai formaggi Carote al forno Pollo al forno Fruita fresca
4 Pasta alle verdure Formaggio Broccoli* al forno Dessert Crema di verdure e legumi Lonza di maiale al forno Patate al forno Fruita fresca	4 Pasta al pomodoro Risotto al pomodoro Frittata di verdure Cavolfiori* al vapore Fruita fresca	4 Pasta alle verdure Formaggio Broccoli* al forno Dessert	4 Pasta al pomodoro Risotto al pomodoro Frittata di verdure Cavolfiori* al vapore Fruita fresca	4 Pasta alle verdure Formaggio Broccoli* al forno Dessert

09/04/2024



Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta, primo sale. Pesce*: 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, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, sofiti 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