



menù autunnale

Scuola dell'infanzia e primaria - Comune di Cuneo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio extravergine Frittata alle verdure Biete erbette* al vapore Dessert	Pasta al pomodoro Pollo al forno Insalata verde Frutta fresca di stagione	Risotto alle erbe aromatiche Polpette di legumi Carote al vapore Frutta fresca di stagione	Pasta alla crema di pesto Formaggio Fagiolini* trifolati Frutta fresca di stagione	Passato di *verdura Filetto di pesce* impanato al forno Purè di patate Frutta fresca di stagione
2	Pasta al ragù di verdure Tonno Broccoli al forno Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Polpette di legumi Fagiolini* al vapore Dessert	Passato di *verdura Frittata alle verdure Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e salvia Polpette di bovino al pomodoro Insalata di carote alla julienne Frutta fresca di stagione	Risotto alla crema di zafferano Formaggio Biete erbette* al vapore Frutta fresca di stagione
3	Pasta all'olio e salvia Formaggio Fagiolini* trifolati Frutta fresca di stagione	Trancio di pizza Margherita Prosciutto cotto mezza porzione Insalata di carote alla julienne Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e olive Cotoletta di pollo impanata al forno Insalata verde Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro Tortino di patate e carote Biete erbette* al vapore Frutta fresca di stagione	Passato di *verdura Filetto di pesce* impanato al forno Purè di patate Frutta fresca di stagione
4	Pasta alla pizzaiola Bocconcini di tacchino alle erbe aromatiche Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Frittata alle verdure Carote prezzemolate Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Formaggio Fagiolini* al vapore Dessert	Crema di zucca e carote con crostini Filetto di pesce* impanato al forno Patate al forno Frutta fresca di stagione	Risotto ai formaggi Polpette di legumi Broccoli al forno Frutta fresca di stagione

Pesce*: A rotazione platessa, merluzzo, limanda.

Formaggio: A rotazione mozzarella, tomino fresco, primo sale, ricotta.

Dessert: A rotazione yogurt alla frutta o budino

Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione (o polpa di frutta, occasionalmente 1 volta a settimana).

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 di base congelata e/o surgelata.**

Aggiornato in data 19/08/2020 - Validato da: ASI CN1