



## INVERNO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 <sup>a</sup>	Risotto al pomodoro Fusi di pollo al forno Insalata verde Frutta fresca	Crema di verdure Pasta all'olio extravergine (second) Formaggio - Fusi di pollo (second) Purea di patate Insalata mista (second) Yogurt (inf e prim), Budino (second)	Polenta con ragù di bovino e salsiccia Carote in umido Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Crocchette di ricotta e *spinaci Fagiolini* al forno Frutta fresca	Pasta al pesto Polpette di *platessa*/merluzzo Verdura cruda di stagione Frutta fresca
2 <sup>a</sup>	Pasta olio evo e salvia Medaglioni di tacchino Insalata mista Frutta fresca	Pasta alle verdure Polpette di bovino al sugo Bietoline* all'olio extravergine Frutta fresca	Risotto con *piselli Frittata di verdure Carote julienne Frutta fresca	Pasta al pesto Formaggio Broccoli* al forno Frutta fresca	Crema di legumi e verdure Tonno Patate all'olio extravergine Budino (infanzia e primaria)
3 <sup>a</sup>	Pasta all'olio extravergine Crocchette di ricotta e *spinaci Finocchi gratinati Frutta fresca	Insalata verde Pizza Margherita ½ porzione di prosciutto cotto Frutta fresca	Risotto al pomodoro Milanese di pollo al forno Carote agli aromi Yogurt (infanzia e primaria)	Crema di zucca con crostini Polpette di bovino al forno Patate al forno Frutta fresca	Pasta con tonno e pomodoro Polpette di *platessa*/merluzzo (inf) Platessa* al forno (primaria) Verdura colta di stagione Frutta fresca
4 <sup>a</sup>	Pasta all'olio extravergine Fusi di pollo al forno Broccoli* al forno Frutta fresca	Pasta al ragù di bovino Frittata di verdura Carote al forno Budino (inf) Yogurt (prim e second)	Crema di legumi e verdure con orzo Polpette di *platessa*/merluzzo (inf) Platessa* al forno (primaria) Purea di patate Frutta fresca	Risotto allo zafferano Lonza di maiale al forno Insalata mista Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di legumi Verdura cruda di stagione Frutta fresca

### SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA

### COMUNE DI CUNEO E FRAZIONI

Formaggio: *tomino fresco, mozzarella, robiola, stracchino, ricotta, grana*. Prodotti sempre **BIOLOGICI**: *pasta, farina di grano tenero, farina di mais, uova, yogurt, tonno, fagiolini, mele, kiwi, arance, pesche, susine, polpa di frutta*. Le verdure potranno subire variazioni a seconda della disponibilità di mercato. Tutti i pasti sono completati con pane a ridotto contenuto di sale. Il brodo è preparato con verdure fresche.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: *carboidrati contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, 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 12/12/2017 - Validato da: Dott.ssa Comba Anna