



INVERNO

dal 7/01/2020 al 27/03/2020

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1^a

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^a

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^a

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 cotta di stagione
Frutta fresca

4^a

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, tomino, 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: cereali 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: ASL CN1