



menù autunnale

Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria - Comune di Cuneo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto al pomodoro	Crema di carote	Pasta alle verdure	Pasta all'olio extravergine	Pasta al pesto
	Frittata al naturale	Lonza di maiale al forno	Pollo al forno	Polpette di legumi	Filetto di pesce* al forno
	Fagiolini* al forno	Patate al forno	Insalata verde	Biete erbette* al vapore	Piselli* e carote al forno
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dessert	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2	Pasta alla pizzaiola	Pasta al ragù di verdure	Pasta all'olio extravergine	Risotto alla zucca	Crema di legumi
	Prosciutto cotto	Formaggio	Arrostato di bovino al forno	Burger di pesce* al forno	Frittata alle *biete erbette
	Spinaci* al vapore	Carote al forno	Finocchi gratinati al forno	Insalata verde	Patate al forno
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3	Pasta all'olio extravergine	Trancio di pizza Margherita	Passato di *verdure con farro	Pasta al pomodoro e olive	Risotto con *piselli
	Pollo al forno	Prosciutto cotto mezza porzione	Hamburger di bovino al pomodoro	Polpette di legumi	Filetto di pesce* impanato al forno
	Carote julienne	Insalata verde	Purea di patate	Biete erbette* al vapore	Carote agli aromi al forno
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dessert	Frutta fresca di stagione
4	Pasta al pesto con *fagiolini e patate	Passato di *verdura con orzo	Pasta all'olio extravergine e salvia	Pasta al ragù di bovino	Risotto ai formaggi
	Formaggio	Arrostato di tacchino al forno	Polpette di bovino al sugo	Frittata di verdure	Polpette di legumi
	Insalata verde	Patate al forno	Carote julienne	Spinaci* al vapore	Finocchi al forno
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

Pesce*: A rotazione platessa*, merluzzo*, limanda*.

Formaggio: A rotazione mozzarella, tomino fresco, primo sale, stracchino, 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 surgelata.

Aggiornato in data 11/08/2021 Validato da: ASI CN1