



## menù Invernale

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

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Pasta al pomodoro Formaggio Spinaci* al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Arrosto di tacchino al forno Insalata verde Frutta fresca	Crema di verdure e legumi Frittata al naturale Purea di patate Dessert	Pasta alle verdure Hamburger di bovino al pomodoro Carote julienne Frutta fresca	Risotto ai porri Filetto di *pesce impanato al forno Verza al forno Frutta fresca
2	Riso all'olio extravergine Formaggio Broccoli al forno Frutta fresca	Pasta alla crema di pesto Girotondi di ricotta e *spinaci Finocchi al forno Frutta fresca	Polenta Spezzatino di tacchino al pomodoro Carote agli aromi Frutta fresca	Crema di cavolfiori e ceci Cotoletta di maiale impanata al forno Patate al forno Dessert	Pasta al pomodoro Filetto di *pesce impanato al forno Insalata verde Frutta fresca
3	Pasta al pesto rosso Pollo al forno Carote julienne Frutta fresca	Pizza Margherita ½ porzione di prosciutto cotto Insalata mista Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine e salvia Formaggio Fagiolini* al forno Frutta fresca	Pasta al ragù di bovino Frittata alle verdure Piselli* al forno Frutta fresca	Crema di verdure e legumi Filetto di *pesce impanato al forno Purea di patate Frutta fresca
4	Pasta al pomodoro e tonno Frittata ai porri Finocchi al forno Frutta fresca	Passato di *verdura con orzo Arrosto di maiale al forno Patate al forno Dessert	Pasta al ragù di verdure Pollo al forno Insalata verde Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Burger di *pesce al forno Carote agli aromi Frutta fresca	Risotto alla crema di zafferano Polpette di legumi Broccoli al forno Frutta fresca

Formaggi: a rotazione tomino, primo sale, ricotta, stracchino, robiola, mozzarella, fontal.

Pesce\*: a rotazione tra platessa\*, merluzzo\*, limanda\*.

Dessert: a rotazione, yogurt alla frutta, budino o polpa di frutta.

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

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 24/01/2022 - Validato da: ASL CN1