



menù primavera – estate

SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA e SECONDARIA – Comune di Cuneo e frazioni

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta alla crema di pesto	Pasta all'olio extravergine	Crema di legumi e verdure	Pasta al ragù di bovino	Risotto con i *piselli
	Prosciutto cotto	Medaglioni di tacchino	Formaggio fresco	Girotondi di verdura e uova	Burger di *pesce al forno
	Zucchine al forno	Insalata mista	Patate al forno	Carote prezzemolate	Fagiolini* al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca
2	Pasta al pomodoro e olive	Risotto allo zafferano	Pasta all'olio extravergine	Pasta alla crema di pesto, patate e *fagiolini	Pasta alla pizzaiola
	Formaggio fresco	Polpette di bovino	Frittata di verdura	Pollo al forno	Tonno
	Spinaci* al forno	Patate e carote al forno	Zucchine al forno	Insalata mista	Insalata di pomodori
	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3	Pasta ai formaggi	Pizza Margherita	Risotto con zucchine	Pasta al pomodoro	Minestra con orzo
	Frittata di verdura	½ porzione prosciutto cotto	Girotondi di verdura e uova	Formaggio fresco	Filetto di *pesce impanato al forno
	Piselli* al forno	Carote julienne	Insalata mista	Fagiolini* e pomodori	Patate al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca
4	Pasta alla verdure	Risotto al pomodoro	Pasta all'olio extravergine	Pasta al pomodoro e tonno	Crema di verdure con pasta
	Formaggio fresco	Crocchette di legumi	Milanese di pollo al forno	Polpette di bovino	Filetto di *pesce al forno
	Zucchine al forno	Spinaci* al forno	Fagiolini* e pomodori	Carote al forno	Patate prezzemolate
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert

Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta, primo sale.

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

Dessert: a rotazione tra budino o yogurt alla 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, crostacei, 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 13/04/2021 - Validato da: Servizio Dietistico di Area