



## menù primavera

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

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto ai formaggi	Pasta all'olio extravergine	Crema di legumi e verdure	Pasta al pomodoro e olive	Pasta alle verdure
	Frittata agli *spinaci	Polpette di legumi	Formaggio	Arrosto di maiale al forno	Filetto di *pesce impanato al forno
	Zucchine al forno	Insalata verde	Patate al forno	Carote julienne	Fagiolini* al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca
2	Pasta alla crema di pesto	Passato di *verdura e legumi con orzo	Pasta all'olio extravergine e salvia	Pasta al ragù di verdure	Riso alla crema di zafferano
	Formaggio	Arrosto di tacchino al forno	Frittata alle verdure	Hamburger di bovino al pomodoro	Burger di *pesce al forno
	Fagiolini* e pomodori	Patate prezzemolate al forno	Zucchine al forno	Insalata mista	Carote agli aromi al forno
	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3	Pasta all'olio extravergine	Pizza Margherita	Risotto con zucchine	Crema di legumi e verdura	Pasta al pomodoro
	Frittata alle verdure	½ porzione prosciutto cotto	Cotoletta di pollo impanata al forno	Formaggio	Filetto di *pesce impanato al forno
	Fagiolini* al forno	Carote julienne	Spinaci* al forno	Patate al forno	Insalata mista
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4	Pasta alla pizzaiola	Riso con *piselli	Pasta all'olio extravergine	Pasta al pesto rosso	Crema di zucchine
	Pollo al forno	Polpette di bovino alla pizzaiola	Burger di *pesce al forno	Frittata alle verdure	Formaggio
	Carote julienne	Spinaci* al forno	Fagiolini* e pomodori	Zucchine al forno	Patate prezzemolate al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert

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

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

Dessert: a rotazione tra budino, yogurt, 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 31/03/2022 - Validato da: ASL CN1