



# Menù Estivo

SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA – Comune di Cuneo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta <b>BIO</b> all'olio extravergine Girotondi di verdure al forno Insalata verde Dessert	Pizza margherita ½ porzione prosciutto cotto Carote julienne Frutta fresca	Riso <b>BIO</b> al pomodoro Hamburger di bovino al forno Insalata di pomodori Frutta fresca	Cous cous <b>BIO</b> alle verdure Formaggio fresco Fagiolini* al forno <b>BIO</b> Frutta fresca	Pasta <b>BIO</b> al pesto Filetto di *pesce impanato al forno Zucchine al forno Frutta fresca
2	Pasta <b>BIO</b> con pomodoro e olive Arrosti di tacchino Carote julienne Frutta fresca	Riso <b>BIO</b> all'olio extravergine Tonno Fagiolini* <b>BIO</b> e pomodori Frutta fresca	Pasta <b>BIO</b> al pomodoro Frittata <b>BIO</b> alle verdure al forno Piselli* <b>BIO</b> al forno Dessert	Pasta <b>BIO</b> all'olio extravergine Pollo al forno Zucchine al forno Frutta fresca	Pasta <b>BIO</b> al pesto rosso Formaggio fresco Insalata mista Frutta fresca
3	Pizza margherita ½ porzione prosciutto cotto Insalata di pomodori Frutta fresca	Pasta <b>BIO</b> alla crema di pesto Girotondi di verdure al forno Carote julienne Dessert	Risotto <b>BIO</b> con *piselli <b>BIO</b> Formaggio fresco Zucchine al forno Frutta fresca	Pasta <b>BIO</b> al pomodoro Scaloppine di pollo al forno Insalata mista Frutta fresca	Pasta <b>BIO</b> all'olio extravergine Burger di pesce* al forno Fagiolini* <b>BIO</b> al forno Frutta fresca
4	Pasta <b>BIO</b> al pesto rosso Pollo al forno Insalata mista Dessert	Pasta <b>BIO</b> all'olio extravergine Polpette di legumi <b>BIO</b> al forno Melanzane al forno Frutta fresca	Pasta <b>BIO</b> al ragù di verdure Filetto di *pesce impanato al forno Carote julienne Frutta fresca	Risotto <b>BIO</b> con zucchine Polpette di bovino Insalata di pomodori Frutta fresca	Pasta <b>BIO</b> al pomodoro e olive Formaggio fresco Insalata di fagiolini* <b>BIO</b> Frutta fresca

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

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

Dessert: a rotazione tra budino, yogurt alla frutta **BIO** e polpa di frutta **BIO**.

Legenda:

**BIO** Prodotto / piatto biologico

Prodotto locale



Giornata vegetariana

**DOP**

Prodotto Denominazione di Origine Protetta

Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione. 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.

Alternativa fissa proposta per i primi piatti: Parmigiano Reggiano **DOP**

Aggiornato in data 09/05/2024 - Validato da: ASL CN1