



# menù primaverile

scuola dell'infanzia, primaria - comune di Cuneo

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

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

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

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

**Dessert a rotazione tra:** Budino, yogurt **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 (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 22/02/2023 - Validato da: ASL CN 1