



## Menù Invernale

Scuola dell'infanzia e primaria - Comune di Cuneo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta <b>BIO</b> al pomodoro Formaggio fresco Spinaci* al forno Frutta fresca	Pasta <b>BIO</b> all'olio extravergine Scaloppina di pollo al forno Insalata verde Frutta fresca	Crema di verdure e legumi <b>BIO</b> Frittata <b>BIO</b> di verdure al forno Patate al forno Dessert	Pasta <b>BIO</b> al pesto rosso Hamburger di bovino al forno Carote julienne Frutta fresca	Riso <b>BIO</b> ai *piselli <b>BIO</b> Filetto di *pesce impanato al forno Broccoli al forno Frutta fresca
2	Pasta <b>BIO</b> all'olio extravergine Pollo al forno Insalata verde Frutta fresca	Crema di zucca con riso <b>BIO</b> Formaggio fresco Patate al forno Frutta fresca	Polenta Salsiccia al sugo Carote agli aromi Frutta fresca	Riso <b>BIO</b> al pomodoro Sformato <b>BIO</b> di verdure e uova Cavolfiori al forno Dessert	Pasta <b>BIO</b> alla crema di pesto Burger di *pesce al forno Finocchi al forno Frutta fresca
3	Pasta <b>BIO</b> al pomodoro e olive Formaggio fresco Carote julienne Frutta fresca	Crema di *verdura con orzo Filetto di *pesce impanato al forno Patate al forno Frutta fresca	Riso <b>BIO</b> all'olio extravergine Polpette di bovino al forno Broccoli al forno Dessert	Pizza margherita ½ porz. di prosciutto cotto Insalata di finocchi Frutta fresca	Pasta <b>BIO</b> al ragù di bovino Crocchette di legumi <b>BIO</b> al forno Spinaci* al forno Frutta fresca
4	Risotto <b>BIO</b> ai formaggi Frittata <b>BIO</b> di verdure al forno Insalata mista Frutta fresca	Pasta <b>BIO</b> al ragù di verdure Hamburger di tacchino al forno Cavolfiori al forno Dessert	Pasta <b>BIO</b> all'olio extravergine Formaggio fresco Finocchi al forno Frutta fresca	Pasta <b>BIO</b> al pomodoro Cotoletta di maiale impanata al forno Carote al forno Frutta fresca	Passato di verdura con farro Filetto di *pesce impanato al forno Purea di patate Frutta fresca

Formaggi: a rotazione tomino, primo sale, ricotta, stracchino, robiola, mozzarella.  
Pesce\*: a rotazione tra platessa\*, merluzzo\*, limanda\*.  
Dessert: a rotazione, yogurt alla frutta, polpa di frutta o budino.

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

Legenda:

**BIO** Prodotto / piatto biologico

Prodotto locale

Giornata vegetariana

**DOP** Prodotto Denominazione di Origine Protetta

Tutti i pasti vengono completati con pane comune 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.**

Aggiornato in data 20/12/2023 - Validato da: ASL CN1