



## menù Invernale

Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria - Comune di Cuneo



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Risotto con i porri	Pasta con tonno e pomodoro	Crema di zucca	Pasta all'olio extravergine	Pasta al pomodoro e olive
	Formaggio	Polpette di bovino al sugo	Milanese di pollo al forno	Medaglioni di ricotta e *spinaci	Filetto di *pesce impanato al forno
	Insalata verde	Carote al forno	Patate al forno	Fagiolini* al forno	Broccoli al forno
	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
<b>2</b>	Pasta all'olio extravergine	Pasta alla pizzaiola	Risotto alla zucca	Pasta al ragù di bovino	Crema di verdure
	Formaggio	Scaloppina di pollo	Frittata di verdure	Polpette di legumi	Tonno
	Fagiolini* al forno	Spinaci* al forno	Piselli* al forno	Carote julienne	Patate al forno
	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
<b>3</b>	Risotto ai formaggi	Insalata verde	Pasta all'olio extravergine	Pasta alla crema di pesto	Crema di verdure con pasta
	Frittata di verdure	Pizza Margherita	Crocchette di tacchino al forno	Formaggio	Filetto di *pesce impanato al forno
	Finocchi gratinati	½ porzione di prosciutto cotto	Carote julienne	Broccoli al forno	Purea di patate
	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca
<b>4</b>	Pasta al ragù di verdure	Pasta all'olio extravergine	Crema di legumi e verdure	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro
	Pollo al forno	Frittata di verdure al forno	Formaggio	Lonza di maiale al forno	Filetto di *pesce impanato al forno
	Insalata verde	Fagiolini* al forno	Purea di patate	Broccoli al forno	Carote al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Formaggi: a rotazione tra tomino fresco, mozzarella, primo sale, ricotta.

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

Dessert: a rotazione, yogurt alla frutta o budino.

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 09/12/2020 - Validato da: Servizio Dietistico di Area