



Menù autunnale

Scuola dell'infanzia e primaria - Comune di Cuneo

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1

Pasta al pomodoro e olive

Pollo al forno

Carote julienne 🏠

Frutta fresca di stagione

Pasta all'olio extravergine

Formaggio fresco

Spinaci* al forno

Frutta fresca di stagione

Crema di verdure e legumi

Lonza di maiale al forno

Patate al forno 🏠

Frutta fresca di stagione

Pasta alla crema di pesto

Frittata alle verdure al forno

Finocchi al forno

Dessert

Riso al pomodoro

Filetto di *pesce al forno

Fagiolini* al forno

Frutta fresca di stagione

2

Pasta all'olio extravergine

Formaggio fresco 🏠

Spinaci* al vapore

Frutta fresca di stagione

Trancio di pizza Margherita

½ porzione di affettato di prosciutto cotto

Insalata mista

Frutta fresca di stagione

Pasta al pomodoro INTEGRALE

Frittata di verdure e legumi

Finocchi al forno

Dessert

Risotto alla zucca

Burger di *pesce impanato al forno

Carote julienne 🏠

Frutta fresca di stagione

Passato di *verdura con farro

Hamburger di bovino al forno

Patate al forno 🏠

Frutta fresca di stagione

3

Pasta al pomodoro

Pollo al forno

Insalata mista

Frutta fresca di stagione

Crema di verdure e legumi

Polpette di bovino in umido

Patate al forno 🏠

Dessert

Riso alla crema di zafferano

Frittata di verdure

Biete* al forno

Frutta fresca di stagione

Pasta all'olio extravergine

Formaggio fresco

Carote al forno 🏠

Frutta fresca di stagione

Pasta al pomodoro e broccoli

Filetto di *pesce al forno

Finocchi al forno

Frutta fresca di stagione

4

Pasta alla crema di pesto

Formaggio fresco

Fagiolini* al forno

Frutta fresca di stagione

Risotto ai formaggi

Cotoletta di maiale impanata

Carote al forno 🏠

Frutta fresca di stagione

Pasta pomodoro e ricotta

Filetto di *pesce impanato

Insalata verde

Dessert

Pasta al ragù di verdure INTEGRALE

Polpette di * piselli

Finocchi al forno

Frutta fresca di stagione

Passato di *verdura con orzo

Frittata di verdure al forno

Patate al forno 🏠

Frutta fresca di stagione

Formaggi: a rotazione tra mozzarella 🏠, stracchino, ricotta, **primo sale**, **tomino** 🏠.
Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluzzo*, limanda*.

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

Le pietanze evidenziate in verde sono a base di materie prime biologiche, ma possono contenere ingredienti minoritari non provenienti da agricoltura biologica

🏠 Prodotto locale

🌱 Giornata vegetariana

PROPOSTA PANE INTEGRALE:
Martedì della 2^a settimana
Venerdì della 3^a settimana

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, solfuri 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

Approvato in data 21/09/2026. Validato da A e I CN