



Menù Invernale

Scuola dell'infanzia e primaria - Comune di Cuneo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro Formaggio fresco 🏠 Spinaci* al forno Frutta fresca 🌿	Pasta all'olio extravergine Cotoletta di maiale impanata al forno Insalata verde Frutta fresca	Crema di verdure e legumi Frittata di verdure al forno Patate al forno 🏠 Frutta fresca 🌿	Pasta al pomodoro e ricotta Crocchette di legumi al forno Carote al forno 🏠 Frutta fresca 🌿	Riso al parmigiano Filetto di pesce* impanato al forno Broccoli al forno Dessert
2	Pasta all'olio extravergine Pollo al forno Insalata verde Frutta fresca	Crema di zucca con farro Formaggio fresco 🏠 Patate al forno 🏠 Frutta fresca 🌿	Polenta Salsiccia al sugo Carote agli aromi 🏠 Frutta fresca	Riso al pomodoro Frittata di verdure al forno Cavolfiori al forno Dessert 🌿	Pasta alla crema di pesto Burger di pesce* al forno Finocchi al forno Frutta fresca
3	Riso all'olio extravergine Formaggio fresco 🏠 Fagiolini* al forno Frutta fresca 🌿	Crema di verdura con crostini Crocchette di legumi al forno Patate al forno 🏠 Frutta fresca 🌿	Pasta al pomodoro e olive Milanese di pollo al forno Cavolfiori al forno Dessert	Pizza margherita ½ porz. di prosciutto cotto Insalata verde Frutta fresca	Pasta al pesto rosso Burger di pesce* al forno Broccoli al forno Frutta fresca
4	Risotto ai formaggi Frittata di verdure al forno Carote julienne 🏠 Frutta fresca 🌿	Pasta al ragù di verdure Polpette di bovino al sugo Spinaci* al forno Dessert	Pasta al pomodoro Crocchette di legumi al forno Finocchi al forno Frutta fresca 🌿	Pasta all'olio extravergine Formaggio fresco Cavolfiori al forno Frutta fresca 🌿	Crema di verdure con orzo Filetto di pesce* al forno Purea di patate 🏠 Frutta fresca

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

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

Aggiornato in data 15/12/2025 - Validato da: ASL CN1