



Menu: Scuola infanzia, primaria, secondaria di Savigliano, Cardè, Villanova S - Pranzo PRIMAVERA 2024



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta alle verdure Formaggio fresco Fagiolini* al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro e ricotta Frittata di verdure Carote al forno Dessert	Crema di legumi e verdure Hamburger di bovino adulto Patate al forno Frutta fresca	Risotto alle zucchine Pollo al forno Insalata verde Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Filetto di pesce* impanato al forno Biete erbette* al vapore Frutta fresca
2	Pasta all'olio extravergine Frittata di verdure Piselli* al forno Frutta fresca	Lasagne al ragù di bovino Formaggio 1/2 porzione Insalata mista Dessert	Pasta al pesto Crocchette di tacchino al forno Fagiolini* al forno Frutta fresca	Passato di *verdura con orzo Torno Purè di patate Frutta fresca	Risotto al pomodoro Farinata Insalata di pomodori Frutta fresca
3	Pasta al pesto Formaggio fresco Fagiolini* al forno Frutta fresca	Trancio di pizza Margherita Prosciutto cotto 1/2 porzione Insalata verde Dessert	Riso all'olio extravergine Giretondi di ricotta e *spinaci Zucchine al forno Frutta fresca	Crema di verdure con crostini Polpette di bovino al sugo Patate al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Filetto di *pesce al forno Carote julienne Frutta fresca
4	Pasta al pesto rosso Formaggio fresco Insalata verde Frutta fresca	Riso alle verdure Burger di *pesce al forno Zucchine al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine Bocconcini di pollo Fagiolini* e pomodori Frutta fresca	Pasta al pomodoro Cotoletta di maiale impanata al forno Carote al forno Frutta fresca	Crema di zucchine con riso Frittata alle *biete erbette Purè di patate Frutta fresca

Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta, primo sale. Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluzzo* e limanda*. Dessert: a rotazione tra budino yogurt o polpa di frutta. Tutti i pasti vengono completati con pane comune a ridotto contenuto di sale, pane integrale (2 volte al mese) 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, soffi e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranza/allergie vengono formulate apposite diete). *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine