Menu: Vitto comune Scuola infanzia, primaria Savigliano, Cardè, Villanova Solaro

Estate 2025

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Sett. 1 Pranzo	Pasta all'olio extravergine Formaggio fresco Fagiolini* al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Pollo al forno Insalata di pomodori Dessert	Pasta al pomodoro e ricotta Frittata alle carote Zucchine al forno Frutta fresca	Pasta al pesto Polpette di bovino al pomodoro Insalata verde Frutta fresca	Risotto con le zucchine Filetto di pesce* impanato al forno Carote al forno Frutta fresca
Sett. 2 Pranzo	Pasta all'olio extravergine Frittata di verdure Piselli* al forno Frutta fresca	Pasta al ragù di bovino Formaggio 1/2 porzione Carote julienne Dessert	Pasta al pomodoro Medaglioni di tacchino Fagiolini* e pomodori Frutta fresca	Passato di verdure* con crostini Tonno Patate al forno Frutta fresca	Risotto al pomodoro e *piselli Milanese di pollo al forno Zucchine al forno Frutta fresca
Sett. 3 Pranzo	Pasta al pesto rosso Bocconcini di pollo Fagiolini* al forno Frutta fresca	Trancio di pizza Margherita Prosciutto cotto 1/2 porzione Zucchine al forno Dessert	Risotto ai formaggi Girotondi di verdura * Carote al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro Hamburger di bovino adulto Insalata verde Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Platessa* impanata al forno Insalata di pomodori Frutta fresca
Sett. 4 Pranzo	Pasta alle verdure Formaggio fresco Biete erbette* al vapore Frutta fresca	Ravioli* all'olio extravergine di oliva e salvia Burger di *pesce al forno Carote agli aromi al forno Dessert	Pasta al pomodoro e basilico Frittata di verdure Fagiolini* al forno Frutta fresca	Riso all'olio extravergine Cotoletta di maiale impanata al forno Insalata di pomodori Frutta fresca	Pasta ai formaggi Farinata Insalata mista 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, 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 congelata e/o surgelata all'origine

Aggiornato in data 11/03/2024 - Validato da: ASL CN 1