



Menu: Vitto comune Scuola infanzia, primaria Savigliano, Cardè, Villanova S - Pranzo
Autunno 2024

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio extravergine Frittata di verdure Fagiolini* al forno Frutta fresca	Pasta al pesto Crocchette di ricotta Biete erbette* al vapore Dessert	Pasta alle verdure Pollo al forno Insalata verde Frutta fresca	Crema di carote Lonza di maiale al forno Patate al forno Frutta fresca	Risotto al pomodoro Filetto di *pesce al forno Piselli* e carote al forno Frutta fresca
2	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Spinaci* al vapore Frutta fresca	Risotto alla zucca Tonno Carote al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine Hamburger di tacchino Finocchi gratinati al forno Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Formaggio fresco Insalata verde Frutta fresca	Crema di verdure con crostini Frittata alle *biete erbette Patate al forno Frutta fresca
3	Pasta al pomodoro e ricotta Pollo al forno Insalata verde Frutta fresca	Trancio di pizza Margherita Formaggio 1/2 porzione Carote julienne Dessert	Passato di *verdure con farro Hamburger di bovino al pomodoro Purea di patate Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Girotondi di ricotta e *spinaci Carote agli aromi al forno Frutta fresca	Risotto ai porri Filetto di pesce* impanato al forno Biete erbette* al vapore Frutta fresca
4	Pasta al pesto con *fagiolini e patate Formaggio fresco Insalata verde Frutta fresca	Ravioli* all'olio extravergine di oliva e salvia Polpette di bovino al sugo Spinaci* al vapore Dessert	Passato di *verdura con orzo Frittata di verdure Patate al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Burger di *pesce al forno Carote julienne Frutta fresca	Risotto ai formaggi Farinata Finocchi al forno Frutta fresca



23/10/2024

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