



Menu: Scuola infanzia e primaria Comune di Dronero e Roccabruna

Inverno 2026

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pomodoro Sett. 1 Formaggio PranzoSpinaci* al forno Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Cotoletta di maiale impanata al forno Insalata verde Frutta fresca di stagione	Crema di legumi e verdure Frittata di verdure Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e ricotta Crocchette di legumi Carote al forno Frutta fresca di stagione	Risotto al parmigiano Filetto di pesce* impanato al forno Broccoli al forno Dessert
Pasta all'olio extravergine Sett. 2 Pollo al forno PranzoInsalata verde Frutta fresca di stagione	Crema di zucca con farro Formaggio Patate al forno Frutta fresca di stagione	Polenta Salsiccia al sugo Carote al forno Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Frittata di verdure Cavolfiori al forno Dessert	Pasta alla crema di pesto Burger di *pesce al forno Finocchi al forno Frutta fresca di stagione
Riso all'olio extravergine d'oliva Formaggio Sett. 3 Fagiolini* al forno PranzoFrutta fresca di stagione	Passato di verdura con crostini Crocchette di legumi Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e olive Milanese di pollo al forno Cavolfiori al forno Dessert	Trancio di pizza Margherita 1/2 porzione di affettato di prosciutto cotto Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto rosso Burger di *pesce al forno Broccoli al forno Frutta fresca di stagione
Risotto ai formaggi Sett. 4 Frittata di verdure PranzoCarote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure Polpettine di bovino al sugo Spinaci* al forno Dessert	Pasta al pomodoro Crocchette di legumi Finocchi al forno Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Formaggio Cavolfiori al forno Frutta fresca di stagione	Passato di *verdura con farro Filetto di pesce* impanato al forno Purea di patate Frutta fresca di stagione

Tutti i pasti vengono completati con pane comune 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, seldino, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e crodetti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). Pesce: a rotazione tra Platessa*, Limanda*, Merluccio*. Formaggio*: a rotazione mozzarella, tonno fresco, primo sale, stracchino, ricotta. Dessert: a rotazione tra yogurt, alla frutta, budino o polpa di frutta. *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine