



Menu: Scuola infanzia e primaria Comune di Dronero e Roccastrada
Inverno 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Sett. 1 Pasta al pomodoro Frittata alle verdure Pranzo Spinaci* al forno Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Scaloppina di pollo Insalata verde Frutta fresca di stagione	Trancio di pizza Margherita Formaggio fresco 1/2 porzione Broccoli al forno Dessert	Pasta al pesto rosso Hamburger di bovino Carote julienne Frutta fresca di stagione	Crema di legumi e *verdure Filetto di pesce* impanato al forno Patate al forno Frutta fresca di stagione
Sett. 2 Pasta all'olio extravergine Pollo al forno Pranzo Insalata verde Frutta fresca di stagione	Crema di zucca con riso Formaggio Purea di patate Frutta fresca di stagione	Polenta Salsiccia al sugo Carote agli aromi Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Sformato alle *verdure Cavolfiori al forno Dessert	Pasta alla crema di pesto Burger di *pesce al forno Finocchi al forno Frutta fresca di stagione
Sett. 3 Pasta al pomodoro e olive Formaggio Carote julienne Pranzo Carote julienne Frutta fresca di stagione	Passato di *verdura con orzo Filetto di pesce* impanato al forno Patate al forno Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Polpetta di bovino al forno Broccoli al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine Frittata alle verdure Finocchi al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di bovino Crocchette di legumi Spinaci* al forno Frutta fresca di stagione
Sett. 4 Risotto ai formaggi Frittata di verdure Pranzo Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure Hamburger di tacchino al forno Cavolfiori al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine Formaggio Finocchi al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Cotoletta di malale impanata al forno Carote 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, sedano, senape, sofrini 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). 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, *Matena prima congelata e/o surgelata all'origine



Menu: Scuola Asilo Nido Comune di Dronero Inverno 2025



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pomodoro Sett. 1 Frittata alle verdure Pranzo Spinaci* al forno Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Scaloppina di pollo Cavolfiori al forno Frutta fresca di stagione	Trancio di pizza Margherita Formaggio fresco 1/2 porzione Broccoli al forno Dessert	Pasta al pesto rosso Hamburger di bovino Carote al forno Frutta fresca di stagione	Crema di legumi e *verdure Filetto di pesce* impanato al forno Patate al forno Frutta fresca di stagione
Pasta all'olio extravergine Sett. 2 Pollo al forno Pranzo Spinaci* al forno Frutta fresca di stagione	Crema di zucca con riso Formaggio fresco Purea di patate Frutta fresca di stagione	Polenta Spezzatino di bovino Carote agli aromi Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Sformato alle *verdure Cavolfiori al forno Dessert	Pasta alla crema di pesto Burger di *pesce al forno Finocchi al forno Frutta fresca di stagione
Pasta al pomodoro e olive Sett. 3 Formaggio fresco Pranzo Carote al forno Frutta fresca di stagione	Passato di *verdura con orzo Filetto di pesce* impanato al forno Patate al forno Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Polpette di bovino al forno Broccoli al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine Frittata alle verdure Finocchi al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di bovino Crocchette di legumi Spinaci* al forno Frutta fresca di stagione
Risotto ai formaggi Sett. 4 Frittata di verdure Pranzo Carote al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure Hamburger di tacchino al forno Cavolfiori al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine Formaggio fresco Finocchi al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Cotoletta di maiale impanata al forno Carote al forno Frutta fresca di stagione	Passato di *verdura con farro Filetto di pesce* al vapore Purea di patate Frutta fresca di stagione

Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta, primo sale. Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluzzo* e limanda*. Dessert: a rotazione tra budino yogurt e polpa di frutta. Tale menù è inteso per i bambini di età superiore all'anno. Tutti i pasti vengono completati con pane comune a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione. La verdura cruda viene sostituita da verdura cotta. Il brodo per le preparazioni è preparato con verdura fresca. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, senape, soliti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti. In presenza di certificati medici per intolleranze /allergie vengono formulate diete. *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine