Menu: Scuola infanzia e primaria Comune di Dronero e Roccabruna - Pranzo

Autunno

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Sett. 1 Pranzo	Pasta al pomodoro e olive Pollo al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Formaggio fresco Spinaci* al forno Frutta fresca di stagione	Crema di legumi e verdure Lonza di maiale al forno Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta alla crema di pesto Frittata di verdure Finocchi al forno Dessert	Riso al pomodoro Filetto di *pesce al forno Fagiolini* al forno Frutta fresca di stagione
Sett. 2 Pranzo	Pasta all'olio extravergine Formaggio fresco Spinaci* al vapore Frutta fresca di stagione	Trancio di pizza Margherita 1/2 porzione di affettato di prosciutto cotto Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette di legumi Finocchi al forno Dessert	Risotto alla zucca Burger di *pesce al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione	Passato di *verdura con farro Hamburger di bovino Patate al forno Frutta fresca di stagione
Sett. 3 Pranzo	Pasta al pomodoro Pollo al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione	Crema di legumi e verdure Polpette di bovino al forno Patate al forno Dessert	Risotto alla crema di zafferano Frittata di verdure Biete erbette* al vapore Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Formaggio fresco Carote al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e broccoli Filetto di *pesce al forno Finocchi al forno Frutta fresca di stagione
Sett. 4 Pranzo	Pasta alla crema di pesto Formaggio fresco Fagiolini* al forno Frutta fresca di stagione	Risotto ai formaggi Cotoletta di maiale impanata al forno Carote al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e ricotta Filetto di pesce* impanato al forno Insalata verde Dessert	Pasta al ragù di verdure Polpette di *piselli Finocchi al forno Frutta fresca di stagione	Passato di *verdura con orzo Frittata di verdure Patate al forno 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, 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). Pesce: a rotazione tra Platessa*, Limanda*, Merluzzo*. Formaggio : a rotazione mozzarella, tomino 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

Aggiornato in data 21/09/2026 - Validato da: ASL CN 1