Menu: Scuola infanzia e primaria Comune di Dronero e Roccabruna

PRIMAVERA 2025

	Lunedì	*Martedì*	*Mercoledì*	*Giovedì*	*Venerdì*
Sett. 1 Pranzo	Risotto ai formaggi Frittata agli *spinaci al forno Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pasta alla crema di pesto Arrosto di tacchino freddo Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Trancio di pizza Margherita 1/2 porzione di formaggio fresco Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Hamburger di bovino al pomodoro Carote julienne Dessert	Pasta pomodoro e olive Filetto di pesce* impanato al forno Fagiolini* al vapore Frutta fresca di stagione
Sett. 2 Pranzo	Pasta alla crema di pesto Formaggio Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Passato di *verdura e legumi con orzo Frittata di *verdure al forno Patate prezzemolate Dessert	Pasta all'olio extravergine e salvia Polpette di legumi Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Cotoletta di maiale impanata al forno Insalata di pomodori e *fagiolini Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Burger di *pesce al forno Carote agli aromi Frutta fresca di stagione
Sett. 3 Pranzo	Pasta all'olio extravergine Frittata di *verdure al forno Fagiolini* al vapore Frutta fresca di stagione	Trancio di pizza Margherita Prosciutto cotto mezza porzione Carote julienne Frutta fresca di stagione	Risotto alle zucchine Pollo al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione	Crema di legumi e verdure Formaggio Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Burger di *pesce al forno Spinaci* al forno Dessert
Sett. 4 Pranzo	Pasta all'olio extravergine Formaggio Carote al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto rosso Polpette di bovino alla pizzaiola Spinaci* al forno Frutta fresca di stagione	Riso ai *piselli Frittata al naturale al forno Zucchine al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine Hamburger di tacchino Insalata di pomodori e *fagiolini Frutta fresca di stagione	Crema di zucchine con orzo Filetto di pesce* impanato al forno Patate prezzemolate 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 13/05/2024 - Validato da: ASL CN 1