



Menu: Scuola infanzia e primaria Comune di Dronero e Roccabruna
Autunno 2025



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Sett. 1 Pranzo Pasta al pomodoro e basilico Arrosti di tacchino freddo Fagiolini* al forno Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Formaggio fresco Finocchi gratinati 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 Spinaci* al forno Dessert	Riso ai *piselli Burger di *pesce al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione
Sett. 2 Pranzo Pasta all'olio extravergine e salvia Formaggio fresco Insalata verde Frutta fresca di stagione	Trancio di pizza Margherita 1/2 porzione di affettato di prosciutto cotto Carote julienne Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca Crocchette di legumi Zucchine al forno Dessert	Crema di verdure Filetto di pesce* impanato al forno Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di bovino al forno Spinaci* al forno Frutta fresca di stagione
Sett. 3 Pranzo Pasta all'olio extravergine Sformato alle *verdure Carote julienne Frutta fresca di stagione	Crema di legumi e verdure Pollo al forno Patate al forno Dessert	Risotto allo zafferano Polpette di bovino al forno Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di bovino Formaggio fresco Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto rosso Burger di *pesce al forno Biete erbette* al vapore Frutta fresca di stagione
Sett. 4 Pranzo Pasta alla crema di pesto Formaggio fresco Insalata mista Frutta fresca di stagione	Risotto ai formaggi Piselli* al forno Carote al forno Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Hamburger di tacchino al forno Spinaci* al forno Dessert	Pasta al pomodoro Cotoletta di maiale impanata al forno Fagiolini* al forno Frutta fresca di stagione	Passato di *verdura Filetto di pesce* impanato al forno 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