


LUNEDÌ
MARTEDÌ
MERCOLEDÌ
GIOVEDÌ
VENERDÌ

Risotto con la zucca

Fusi di pollo al forno

Spezzatino di tacchino (infanzia)

Insalata mista

Frutta fresca di stagione

Passato di verdura con pasta

Bra tenero

Patate al forno

Frutta fresca di stagione

Polenta burro e formaggio

Spezzatino di bovino

Carote in umido

Frutta fresca di stagione

Pasta al ragù di verdure

Frittata con ricotta e spinaci*

Cavolfiori gratinati

Budino

Pasta pomodoro e basilico

Polpette di platessa*/verdesca*

Fagiolini* al pomodoro

Frutta fresca di stagione

Ravioli burro e salvia

Frittata al prosciutto

Verdura mista cruda

Frutta fresca di stagione

Pasta al ragù di bovino

Stracchino (porzione ridotta)

Carote agli aromi

Frutta fresca di stagione

Riso al pomodoro

Arrosto di maiale al latte

Spinaci* al forno

Yogurt

Pasta alle verdure

Crocchette di tacchino

Finocchi gratinati

Frutta fresca di stagione

Crema di verdure con crostini

Platessa* al forno

Patate al forno

Frutta fresca di stagione

Pasta alla crema di pesto

Frittata di verdura

Piselli* in umido

Frutta fresca di stagione

Crema di verdure con riso

Hamburger di bovino

Patate prezzemolate

Frutta fresca di stagione

Pasta pomodoro e olive

Milanese di pollo

Carote Julienne

Frutta fresca di stagione

Verdura cruda mista

Pizza Margherita

Prosciutto cotto porzione ridotta

Frutta fresca di stagione

Riso al parmigiano

Polpette di platessa*/verdesca*

Fagiolini*

Budino

Pasta alle verdure

Fusi di pollo al forno

Spezzatino di tacchino (infanzia)

Insalata mista

Frutta fresca di stagione

Pasta al pomodoro

Polpette di bovino

Finocchi al parmigiano

Frutta fresca di stagione

Crema di verdure con pasta

Mozzarella (porzione ridotta)

Patate e fagiolini*

Frutta fresca di stagione

Pasta pomodoro e pesto

Sformato di verdura

Carote Julienne

Frutta fresca stagione

Riso al parmigiano

Platessa* al forno

Spinaci* al parmigiano

Yogurt

SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA
COMUNE DI SAVIGLIANO

Prodotti sempre BIOLOGICI: pasta, riso, farina di grano tenero 00, orzo, farro, burro, uova, yogurt, tonino, verdura consumata cruda, verdure surgelate (fagiolini, zucchine, piselli fini, spinaci, carote rondelle, cuori di carciofo, punte di asparagi, minestrone di verdure e legumi) pomodori pelati, passata di pomodoro, frutta, succhi di frutta, miele, olio per condimenti a crudo, aceto. Le verdure potranno subire variazioni a seconda della disponibilità di mercato. Tutti i pasti vengono completati con pane (2 volte al mese integrale).

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 e solfati, Anidride solforosa, Lupini, Molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete)

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 14/10/2015 - Validato da: Dott.ssa Elena Giraudo