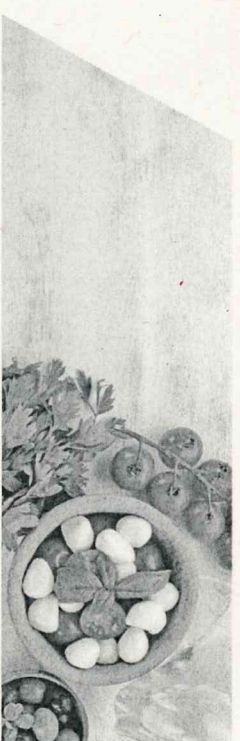




Menu: Scuola infanzia e primaria Comune di Dronero e Roccastrada - Pranzo
ESTATE 2024



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio extravergine Girotondi di verdure Insalata verde Dessert	Trancio di pizza Margherita 1/2 porzione di affettato di prosciutto cotto Carote julienne Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Hamburger di bovino Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Cous Cous alle verdure Formaggio Fagiolini* al vapore Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Filetto di pesce* impanato al forno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione
2	Pasta al pomodoro e olive Arrosto di tacchino freddo Carote julienne Frutta fresca di stagione	Riso all'olio extravergine Tonno Fagiolini* e pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di verdure Piselli* al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine Pollo al forno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto rosso Formaggio Insalata mista Frutta fresca di stagione
3	Trancio di pizza Margherita 1/2 porzione di affettato di prosciutto cotto Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta alla crema di pesto Girotondi di verdure Carote julienne Dessert	Riso ai *piselli Formaggio Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Scaloppina di pollo Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine* Burger di *pesce al forno Fagiolini* al vapore Frutta fresca di stagione
4	Pasta al pesto rosso Pollo al forno Insalata mista Dessert	Pasta all'olio extravergine Polpette di legumi Melanzane al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure Filetto di pesce* impanato al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione	Risotto alle zucchine Polpette di bovino al forno Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e olive Formaggio Insalata di fagiolini* Frutta fresca di stagione

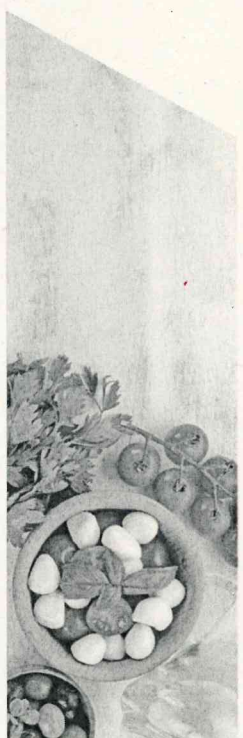
REGIONE PIEMONTE
A.S.L. CNI - CUNEO
03 GIU. 2024
Prot. n. _____



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, soffi e amidide soforosa, 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, tonno 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



Menu: Scuola infanzia primaria secondaria Comune di Busca - Pranzo
ESTATE 2024



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio extravergine Girotondi di verdure Insalata verde Dessert	Trancio di pizza Margherita 1/2 porzione di affettato di prosciutto cotto Carote julienne Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Hamburger di bovino Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Cous Cous alle verdure Formaggio Fagiolini* al vapore Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Filetto di pesce* impanato al forno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione
2	Pasta al pomodoro e olive Arrosto di tacchino freddo Carote julienne Frutta fresca di stagione	Riso all'olio extravergine Tonno Fagiolini* e pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Frittata di verdure Piselli* al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine Pollo al forno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto rosso Formaggio Insalata mista Frutta fresca di stagione
3	Trancio di pizza Margherita 1/2 porzione di affettato di prosciutto cotto Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta alla crema di pesto Girotondi di verdure Carote julienne Dessert	Riso ai *piselli Formaggio Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Scaloppina di pollo Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine* Burger di *pesce al forno Fagiolini* al vapore Frutta fresca di stagione
4	Pasta al pesto rosso Pollo al forno Insalata mista Dessert	Pasta all'olio extravergine Polpette di legumi Melanzane al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al ragu di verdure Filetto di pesce* impanato al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione	Risotto alle zucchine Polpette di bovino al forno Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e olive Formaggio Insalata di fagiolini* Frutta fresca di stagione

REGIONE PIEMONTE
ASL CN1 CUNEO
03 GIU. 2024
Prot. n. _____



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, sofiti 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. *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine