



Menù Invernale

Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria - Comune di Cervasca



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro Formaggio Spinaci* al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Crocchette di tacchino al forno Cavolfiori al forno Frutta fresca	Crema di verdure e legumi Frittata al naturale Purea di patate Dessert	Pasta al pomodoro e olive Hamburger di bovino al pomodoro Carote julienne Frutta fresca	Risotto ai porri Filetto di *pesce impanato al forno Verza al forno Frutta fresca
2	Riso all'olio extravergine Formaggio Broccoli al forno Frutta fresca	Pasta alla crema di pesto Girotondi di ricotta e *spinaci Finocchi al forno Frutta fresca	Polenta Salsiccia al sugo Carote agli aromi Frutta fresca	Riso al pomodoro Pollo al forno Insalata verde Frutta fresca	Crema di cavolfiori e ceci Filetto di *pesce impanato al forno Patate al forno Frutta fresca
3	Pasta al pesto rosso Polpette di bovino al sugo Carote julienne Frutta fresca	Pasta al ragù di bovino Frittata alle verdure Piselli* al forno Frutta fresca	Riso all'olio extravergine Formaggio Spinaci* al forno Frutta fresca	Pizza Margherita ½ porzione di prosciutto cotto Insalata mista Frutta fresca	Crema di verdure e legumi Burger di *pesce al forno Purea di patate Dessert
4	Pasta al pomodoro e ricotta Frittata ai porri Finocchi al forno Frutta fresca	Passato di *verdura con orzo Cotoletta di maiale al forno Patate al forno Dessert	Pasta al ragù di verdure Pollo al forno Insalata verde Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Burger di *pesce al forno Carote agli aromi Frutta fresca	Risotto alla crema di zafferano Polpette di legumi Broccoli al forno Frutta fresca

Formaggi: a rotazione tomino, primo sale, ricotta, stracchino, robiola, mozzarella, fontal.

Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluzzo*, limanda*.

Dessert: a rotazione, yogurt alla frutta o budino.

Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione (o, occasionalmente, 1 volta a settimana polpa di frutta).

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). * **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**

Aggiornato in data 28/11/2022 - Validato da: ASL CN1