



Menu: Scuola dell'infanzia e primaria - Comune di Borgo S. Dalmazzo - Pranzo
Autunno



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Trancio di pizza Rossa Sett. 1 Affettato di prosciutto cotto Pranzo Carote julienne Dessert	Risotto ai formaggi Frittata alle verdure Biete erbette* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Formaggio fresco Fagiolini* al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Polpette di bovino al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Filetto di pesce* impanato al forno Finocchi al forno Frutta fresca di stagione
Pasta all'olio extravergine Sett. 2 Formaggio fresco Pranzo Spinaci* al forno Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Ceci in umido Carote agli aromi Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Bocconcini di pollo Finocchi al forno Frutta fresca di stagione	Crema di carote Frittata alle *verdure al forno Patate prezzemolate Dessert	Pasta al pomodoro Burger di *pesce al forno Fagiolini* al forno Frutta fresca di stagione
Risotto con zucchine Sett. 3 Frittata al formaggio Pranzo Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Formaggio Spinaci* al forno Dessert	Passato di *verdura con orzo Arrosto di tacchino al forno Patate lesse Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di *verdure Filetto di pesce* impanato al forno Finocchi al forno Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Lenticchie in umido Carote julienne Frutta fresca di stagione
Pasta al pomodoro Sett. 4 Formaggio fresco Pranzo Carote al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine Arrosto di maiale al forno Spinaci* al forno Frutta fresca di stagione	Crema di legumi con farro Frittata alle *verdure al forno Patate al forno Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca Polpette di legumi Finocchi al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto rosso Burger di *pesce al forno Insalata verde Frutta fresca di stagione

Pesce*: a rotazione platessa*, merluzzo*, limanda*. Dessert: a rotazione yogurt alla frutta o budino. Formaggio: a rotazione mozzarella, tommino fresco, primo sale, ricotta, stracchino. Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione. Il brodo per le preparazioni è preparato con verdure fresche. 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. *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine