MENÙ PRIMAVERA/ESTATE

Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di I° – Comune di Corneliano d'Alba

Anno scolastico 2024/2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	PASTA AL POMODORO	PASTA ALLA RICOTTA IN BIANCO	RISO OLIO EVO E GRANA	PASTA AL PESTO	PASSATO DI VERDURE CON LEGUMI E PASTA*
	MERLUZZO* DORATO AL FORNO	TORTINO DI VERDURE*	SPEZZATINO DI TACCHINO	POLPETTE DI BOVINO	MOZZARELLA
	FAGIOLINI* ALL'OLIO EVO	CAROTE* STUFATE	INSALATA DI POMODORI	INSALATA MISTA	PATATE* AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	**YOGURT**	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**
	PANE	**PANE**	**PANE**	**PANE**	**PANE**
2° SETTIMANA	RISO OLIO EVO E GRANA	PASTA AL RAGÙ DI MANZO	PASTA CON PASSATO DI VERDURE* E LEGUMI*	PASTA ALL'OLIO EVO	PASTA AL POMODORO
	FORMAGGIO SPALMABILE/STRACCHINO	TACCHINO ALLA PIZZAIOLA	FRITTATA AL FORNO	SALSICCIA DI SUINO	MERLUZZO* DORATO AL FORNO
	CAROTE* ALL'OLIO EVO	INSALATA DI POMODORI	PATATE* AL FORNO	ZUCCHINE ALL'OLIO EVO	INSALATA VERDE
	BUDINO	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**
	PANE	**PANE**	**PANE**	**PANE**	**PANE**
3° SETTIMANA	CREMA DI VERDURE * CON CROSTINI	PASTA AL POMODORO	PASTA ALL'OLIO EVO	RISO AGLI AROMI	PIZZA ROSSA
	FRITTATA DI VERDURE	MILANESE DI POLLO AL FORNO	POLPETTE DI PESCE*	POLPETTE DI VITELLO	MOZZARELLA
	PATATE* AL FORNO	ZUCCHINE* GRATINATE	INSALATA VERDE	INSALATA DI POMODORI	FAGIOLINI* ALL'OLIO EVO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	**YOGURT**
	PANE	**PANE**	**PANE**	**PANE**	**PANE**
4° SETTIMANA	RISOTTO CON CREMA DI ZUCCHINE*	PASTA AL RAGU' DI VERDURE*	MINESTRA* CON RISO	PASTA AL POMODORO	PASTA ALL'OLIO EVO
	FORMAGGIO SPALMABILE	AFFETTATO DI TACCHINO	FRITTATA CON ZUCCHINE*	PLATESSA* DORATA	POLPETTE DI LENTICCHIE
	INSALATA MISTA	ZUCCHINE* GRATINATE	PATATE* AL FORNO	FAGIOLINI ALL'OLIO EVO	INSALATA DI POMODORI
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	**BUDINO**	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**
	PANE	**PANE**	**PANE**	**PANE**	**PANE**

I piatti contrassegnati con l'asterisco* contengono ingredienti (verdure, pesce ecc) che potrebbero essere surgelati all'origine
Occasionalmente potranno essere serviti dei piatti diversi da quelli previsti da menù in via sperimentale previa comunicazione alle scuole

FRUTTA DI STAGIONE: MELE, PERE, BANANE, PESCHE, NOCIPESCHE, ALBICOCCHE

LA COTTURA DEI SECONDI PIATTI VIENE EFFETTUATA AL FORNO

REGIONE PIEMONTE A.S.L. CN2 ALBA BRA DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
S.C. SERVIZIO IGIENE ALIMENTI e NUTRIZIONE
Dott. Matteo PAPURELLO
DIETISTA
11/9/24

MENÙ AUTUNNO/INVERNO

Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di I° – Comune di Corneliano d'Alba

Anno scolastico 2024/2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	PASTA AL PESTO	RISO ALLO ZAFFERANO	PASTA E FAGIOLI	PASTA AL POMODORO	PASTA CON PASSATO DI VERDURE* E LEGUMI*
	PRIMO SALE	MILANESE DI POLLO AL FORNO	PLATESSA* GRATINATA	POLPETTE DI VITELLONE	FRITTATA AL FORNO
	BIETA* ALL'OLIO	CAROTE* ALL'OLIO EVO	INSALATA VERDE	SPINACI* ALL'OLIO EVO	PATATE* AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	**YOGURT**	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**
	PANE	**PANE**	**PANE**	**PANE**	**PANE**
2° SETTIMANA	PASTA AL RAGU' DI VERDURE*	PASTA AL POMODORO	MINESTRA* CON RISO	PASTA AL TONNO	PASTA ALL'OLIO EVO
	MERLUZZO* GRATINATO	SALSICCIA DI SUINO	SCALOPPINE DI TACCHINO	TORTINO DI VERDURE*	MOZZARELLA
	CAROTE* ALL'OLIO EVO	BIETA* ALL'OLIO EVO	PUREA DI PATATE	FINOCCHI* GRATINATI	CAVOLFIORE* AL GRATIN
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	**BUDINO**	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**
	PANE	**PANE**	**PANE**	**PANE**	**PANE**
3° SETTIMANA	RISO AL POMODORO	PASTA CON PASSATO DI VERDURE* E LEGUMI*	PASTA AL PESTO	PASTA AL RAGU' DI MANZO	BRODO VEG.* CON PASTINA
	FRITTATA DI PATATE*	BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE	FORMAGGIO SPALMABILE	TACCHINO DORATO AL FORNO	NASELLO*IN UMIDO
	CAVOLFIORI* AL GRATIN	PATATE* AL FORNO	BIETA* ALL'OLIO EVO	CAROTE* ALL'OLIO EVO	SPINACI* ALL'OLIO EVO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	**YOGURT**
	PANE	**PANE**	**PANE**	**PANE**	**PANE**
4° SETTIMANA	PASTA OLIO EVO E GRANA	PASTA AL RAGU' DI CARNE	PASTA AL POMODORO	MINESTRA* CON RISO	PIZZA MARGHERITA
	FRITTATA DI VERDURE* AL FORNO	ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO	PROSCIUTTO COTTO	PLATESSA* IMPANATA	½ PORZ. LEGUMI (LENTICCHIE O CECI O FAGIOLI)
	SPINACI* ALL'OLIO EVO	CAVOLFIORE* AL GRATIN	CAROTE* ALL'OLIO EVO	PATATE* AL FORNO	FINOCCHI* GRATINATI
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	**BUDINO**	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**	**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**
	PANE	**PANE**	**PANE**	**PANE**	**PANE**

I piatti contrassegnati con l'asterisco* contengono ingredienti (verdure, pesce ecc) che potrebbero essere surgelati all'origine
Occasionalmente potranno essere serviti dei piatti diversi da quelli previsti da menù in via sperimentale previa comunicazione alle scuole

FRUTTA DI STAGIONE: MELE, PERE, BANANE, MANDARINI, ARANCE, KIWI

LA COTTURA DEI SECONDI PIATTI VIENE EFFETTUATA AL FORNO

REGIONE PIEMONTE A.S.L. CN2 ALBA BRA DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
S.C. SERVIZIO IGIENE ALIMENTI e NUTRIZIONE
Dott. Matteo PAPURELLO
DIETISTA
11/9/24