



CITTÀ DI RACCONIGI | Provincia di Cuneo

## Scuola dell'Infanzia

### MENU' PRIMAVERA/ESTATE



		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA SETTIMANA	MERENDA MATTINO	Biscotti biologici	Frutta fresca di stagione	Torta casalinga	Polpa di frutta	Frutta fresca di stagione
	*PRANZO	Pizza al pomodoro bio e Focaccia Ricotta Piemontese o Primo sale o Tomino fresco (a rotazione) Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto allo zafferano Prosciutto cotto o Bresaola Valtellina IGP (a rotazione) Carote grattugiate Dessert vaniglia bio Pane biologico	Pasta bio al pomodoro bio e peperoni Lonza di maiale arrosto Zucchine Frutta fresca di stagione Pane comune	Lasagna al pesto Merluzzo* al limone Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane multicereali	Vellutata di piselli con riso o crostini Frittata (con uova biologiche) Patate al forno Frutta fresca di stagione Pane comune
	MERENDA POMERIGGIO	Pane e marmellata	Polpa di frutta	Pane e prosciutto cotto	Yogurt bio	Budino

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SECONDA SETTIMANA	MERENDA MATTINO	Taralli/schiacciatine	Frutta fresca di stagione	Torta casalinga	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	*PRANZO	Passato di verdure* con crostini Bra Tenero DOP o Toma Piemontese DOP (a rotazione) Patate al forno Frutta fresca di stagione Pane multicereali	Gnocchi alla romana Tortino di zucchine (con uova biologiche) Carote Gelato* (o frutta a disposizione) Pane integrale	Pasta integrale alla vesuviana ( pomodoro bio e olive) Milanese di pollo impanata cotta al forno Insalata con pomodori Frutta fresca di stagione Pane biologico	Pasta bio all'olio EVO Polpette di legumi Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane comune	Risotto speck IGP e zucchine Seppie* in umido o polpette di seppie Piselli* e carote Frutta fresca di stagione Pane comune
	MERENDA POMERIGGIO	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Barretta di cioccolato	Yogurt bio

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
TERZA SETTIMANA	MERENDA MATTINO	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Torta casalinga	Frutta fresca di stagione	Yogurt bio
	*PRANZO	Pasta bio al pesto Nasello* alla livornese Carote grattugiate Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta integrale al pomodoro bio e basilico Asiago DOP o Provolone DOP (a rotazione) Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane comune	Risotto al ragu di bovino COALVI Farinata di ceci alle verdure Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione Pane biologico	Pasta bio all'olio EVO bio e Grana Padano DOP Scaloppa di pollo Zucchine Dessert al cacao bio Pane multicereali	Passato di verdure* con crostini Polpette di bovino COALVI Patate al forno Frutta fresca di stagione Pane biologico
	MERENDA POMERIGGIO	Budino	Polpa di frutta	Focaccia	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
QUARTA SETTIMANA	MERENDA MATTINO	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Torta casalinga	Frutta fresca di stagione	Barretta di cioccolato
	*PRANZO	Risotto ai formaggi Frittata di cipolle (con uova biologiche) Finocchi** al forno Yogurt bio (o frutta a disposizione) Pane biologico	Passato di verdura* con legumi Bocconcini di pollo Patate al forno Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta bio con zucchine Limanda* impanata al forno Insalata verde Frutta fresca di stagione Pane comune	Pasta bio al pomodoro bio e melanzane Arrosto di bovino COALVI Zucchine Frutta fresca di stagione Pane multicereali	Pasta bio al pomodoro bio e pesto Mozzarella bio piemonte Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione Pane comune
	MERENDA POMERIGGIO	Pane e marmellata	Polpa di frutta	Gelato*	Taralli/schiacciatine	Frutta fresca di stagione

\* Prodotti surgelati all'origine

\*\* verranno serviti fino a quando reperibili in base alla stagionalità. In alternativa verranno serviti gli Spinaci\* o Fagiolini\*

Il pesce che viene utilizzato proviene dalle Zone FAO 27 / 37

La carne avicola sarà per il 20 % biologica e per l'80% senza antibiotici - la carne di bovino sarà al 100% COALVI e per il 50 % sarà anche biologica - la carne suina sarà per il 70% biologica e piemontese.

La frutta e la verdura saranno per il 50% biologici, i legumi saranno per il 50% biologici.

L'olio extravergine d'oliva è 100% biologico.

PRODOTTI FLIERA CORTA/KM ZERO (in base alla reperibilità sul mercato): mele, pere, kiwi, prugne, pesche, albicocche, cachi, insalata, pomodori, finocchi, melanzane, broccoli, sedano, cipolle, zucca, cavolfiore, porri, prezzemolo, peperone.

Durante il corso dell'anno saranno proposti dei menu speciali a tema, quali "menu delle feste" (Halloween, Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno), "menu etnici", nei quali saranno inseriti dei prodotti di qualità, quali : Raschera DOP, Fontina DOP, Gorgonzola DOP, Coppa Piacentina DOP, Salame Piemonte IGP.

Si precisa che l'equilibrio nutrizionale del menu è garantito, oltre che giornalmente, anche nell'arco della settimana (come da indicazioni delle proposte operative della Regione Piemonte).



15/04/2024