

ISTITUTO SALOTTO E FIORITO - RIVOLI

MENU ESTIVO INFANZIA - a.s.2026/2027 - Cucina in loco



1^ SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PIZZA AL POMODORO 1-7	PASTA AGLI AROMI 1	PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE 1-9	PASTA CON CREMA DI ZUCCHINE 1	RISOTTO ALLO ZAFFERANO 3-7-9
FORMAGGIO FRESCO 7	TONNO 4	FRITTATA AL FORMAGGIO 3-7	SOVRACOSCE DI POLLO AL FORNO	BASTONCINI DI PESCE* AL FORNO 1-4
FAGIOLINI* SALTATI	INSALATA	CAROTE	PATATE*	INSALATA VERDE
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE

2^ SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA OLIO E SALVIA 1	PASTA CON PISELLI* 1-9	RISOTTO AL ROSMARINO 3-7-9	PASTA AL POMODORO 1-9	PASTA AL PESTO 1-3-7-8
FORMAGGIO FRESCO 7	UOVA SODE 3	PROSCIUTTO COTTO	BOCC.POLLO* CROCCANTI 1	PESCE* GRATINATO AL FORNO 1-4
SPINACI* ALL'OLIO	CAROTE*	ZUCCHINE AL FORNO	FAGIOLINI* ALL'OLIO	INSALATA DI POMODORI
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE

3^ SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PIZZA AL POMODORO 1-7	RISOTTO ZAFFERANO E ZUCCHINE 3-7-9	PASTA CON VERDURE 1-9	PASTA CON CREMA DI LENTICCHIE 1-9	PASTA POMODORO E RICOTTA 1-7
FORMAGGIO FRESCO 7	POLPETTE DI BOVINO* 1-6-7	SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE 1	1/2 FRITTATA AL FORNO 3-7	PESCE* AL FORNO 1-4
FAGIOLINI* ALL'OLIO	INSALATA MISTA	CAROTE* CUBETTATE	BIETE* ALL'OLIO	ZUCCHINE
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE

4^ SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA CON CREMA DI PISELLI* 1-9	PASTA CON CREMA DI MELANZANE 1	PASTA AL PESTO 1-3-7-8	RISOTTO AL POMODORO 3-7-9	PASTA OLIO E GRANA 1-3-7
1/2 ARROSTO DI TACCHINO	UOVA SODE 3	FORMAGGIO FRESCO 7	SALSICCETTA DI POLLO E TACCHINO	SCALOPPINA DI PESCE* AL LIMONE 1-4
CAROTE*	BIETE* ALL'OLIO 9	ZUCCHINE AL FORNO	FAGIOLINI* ALL'OLIO	INSALATA VERDE
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE

Il Pane è presente ad ogni pasto

*possibile presenza di prodotti gelo

°FORMAGGIO FRESCO(A ROTAZIONE)

Reg UE 1169/2011 ALLERGENI: 1-glutine 2-crostacei 3-uova 4-pesce 5-arachidi 6-soia 7-latte 8-frutta a guscio 9-sedano 10-senape 11-sesamo 12-anidride solforosa 13-lupini 14-molluschi

Ufficio Nutrizione Refectio