

ISTITUTO SALOTTO E FIORITO - RIVOLI
MENU ESTIVO PRIMAVERA E NIDO - 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	PROSCIUTTO COTTO	FRITTATA AL FORMAGGIO 3-7	SOVRACOSCE DI POLLO AL FORNO	PESCE* AL FORNO 4
FAGIOLINI* SALTATI	POMODORI IN INSALATA	CAROTE	PATATE*	BIETE* ALL'OLIO
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 STRAPAZZATE 3	PROSCIUTTO COTTO	BOCC.POLLO* CROCCANTI 1	PESCE* GRATINATO AL FORNO 1-4
SPINACI* ALL'OLIO 9	CAROTE*	ZUCCHINE AL FORNO	FAGIOLINI* ALL'OLIO	POMODORI IN INSALATA
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	FRITTATA AL FORNO 3-7	PESCE* AL FORNO 4
FAGIOLINI* ALL'OLIO	INSALATA DI POMODORI	CAROTE* CUBETTATE	BIETE* ALL'OLIO	ZUCCHINE
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
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	POMODORI
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