



A.S.L. TO3

Azienda Sanitaria-Locale
di Collagno e Pinerolo

COLLEGNO
Via Meriti XXX Aprile, 30 - 10093 Collagno TO
Tel. 011 30171

P.E.C: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it

P.I/Cod. Fisc. 09735650013

S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

MENU' PRIMAVERA/ESTATE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI MACELLO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1°	Pasta* al pesto Tenero BRA DOP (*) Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta* pomodoro e basilico Pesce delle varietà consigliate (*) in umido Verdura cruda o cotta di stagione Budino	Riso allo zafferano Frittata gialla al forno con uova pastorizzate Ceci stufati Frutta fresca di stagione	Pizza Margherita (con 1/3 porzione di mozzarella) Prosciutto cotto (1/2 porzione) Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Crema di verdure con pasta* Polpette di bovino in umido Patate al forno Macedonia di frutta fresca di stagione
2°	Pasta* al pomodoro Stracchino Verdura cruda o cotta di stagione Gelato	Pasta* pomodoro e prosciutto Arrostito di tacchino al forno Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta* al pesto Platessa impanata al forno (non semilavorati prefritti) Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Cremi carote con crostini Coscia di pollo al forno Purea di patate Macedonia di frutta fresca di stagione	Riso con piselli Spezzatino di bovino al pomodoro Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione
3°	Pasta* olio e parmigiano Spiedini di pollo e tacchino al forno Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta* al pomodoro Lonza alla pizzaiola Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Vellutata di zuccine con orzo Polpette di platessa al forno Patate al forno Frutta fresca di stagione	Riso agli asparagi Toma DOP (*) Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Primo asciutto consigliato (*) Frittata al forno con uova pastorizzate Piselli all'olio aromatizzato Yogurt alla frutta
4°	Pizza Margherita (con 1/2 porzione di mozzarella) e funghi coltivati (o altra verdura - opzionale) Prosciutto cotto (1/2 porzione) Verdura cruda o cotta consigliata Frutta fresca di stagione	Minestra di riso primavera Platessa dorata al forno Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta* pomodoro e basilico Arrostito di bovino Verdura cruda o cotta di stagione Gelato	Pasta* al pesto Frittata verde al forno con uova pastorizzate Piselli stufati Frutta fresca di stagione	Pasta* al ragu' vegetale o altro primo asciutto consigliato (*) Mozzarella Verdura cruda o cotta di stagione Macedonia di frutta fresca di stagione

Il pane (di farina bianca o integrale) è previsto tutti i giorni nelle quantità indicate nel manuale "In mensa con gusto"
* Per pasta si intende la pasta di semola di grano duro (pasta secca non all'uovo)
(*) Per varietà consigliate e ricette fare riferimento al Manuale "In mensa con gusto" già in V's possesso



www.regione.piemonte.it/sanita
ASL TO3 - DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Sedi: Rivoli, via Balegno n.6, tel. 011/9551757-9551795 ; Pinerolo, via Bignone n.15, tel. 0121/235411

PEC: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it