

S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

ALLEGATO A: MENU' AUTUNNO/INVERNO DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI MACELLO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1°	Riso alla campagnola Platessa impanata al forno (non semilavorati prefritti) Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Focaccia bianca olio e rosmarino Fesa di tacchino freddo Verdura cruda o cotta di stagione Yogurt alla frutta	Pasta* (formato lasagna) gratinata al forno Coscia di pollo al forno Verdura cruda o cotta di stagione Macedonia di frutta fresca	Crema di ceci con orzo Frittata di patate al forno con uova pastorizzate Purca di patate Frutta fresca di stagione	Pasta* al pomodoro e olive Robiola km 0 Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione
2°	Pizza margherita (con 1/2 porz. di mozzarella) Prosciutto (1/2 porz.) Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta* al pesto Spiedini di pollo e tacchino al forno Verdura cruda o cotta di stagione Macedonia di frutta fresca	Pasta* al pomodoro Toma DOP Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Riso alla zucca Pesce delle varietà <u>consigliate</u> [*] al forno Verdura cruda o cotta di stagione Torta alle arance	Vellutata di verdura con crostini Polpette di bovino al forno Patate al forno Frutta fresca di stagione
3°	Riso al pomodoro Mozzarella Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Primo <u>asciutto consigliato</u> [*] Frittata di prosciutto al forno con uova pastorizzate Piselli snufati Macedonia di frutta fresca	Polenta al pomodoro Spezzatino di bovino in umido Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Crema di legumi con crostini Milanese di pollo al forno (non semilavorati prefritti) Patate al forno Budino	Pasta* al pomodoro e ricotta Pesce delle varietà <u>consigliate</u> [*] al forno Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione
4°	Pasta* tricolore burro e salvia Tenero di BRA DOP [*] Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucca con crostini Arrostito di bovino Purca di patate Frutta fresca di stagione	Riso con crema di broccoli Frittata verde al forno con uova pastorizzate Piselli all'olio Torta ai kiwi	Pizza al pomodoro Prosciutto cotto Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta* pomodoro e prosciutto Merluzzo impanato cotta al forno (non semilavorati prefritti) 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 Vs possesso



www.regione.piemonte.it

ASL TO3 - DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - STRUTTURA COMPLESSA SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Referente: D.ssa Giovanna Paltrinieri

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

PEC: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it



A.S.L. TO3

Azienda Sanitaria Locale
di Collegno e Pinerolo

COLLEGNO
Via Martini XXX Aprile, 30 - 10093 Collegno TO
Tel. 011.40171

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

P.I./Cod. Fisc. 09735650013

S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
MENU' AUTUNNO/INVERNO DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI MACELLO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
5°	Pasta* al pomodoro Bresaola Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Crema di carote con riso Coscia di pollo al forno Patate al forno Macedonia di frutta fresca di stagione	Pasta* (formato lasagna) gratinata al forno Hamburger di bovino al forno Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Focaccia bianca olio e rosmarino Stracchino Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Crespelle di magro a forno Piattessa infarinata olio e limone Verdura cruda o cotta di stagione Torta margherita
6°	Pasta* al pesto Fettine di tacchino alla pizzaioia Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Gnocchi alla romana <u>Pesce delle varietà consigliate</u> [*] al forno Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Pizza rossa Manzo olio e limone Verdura cruda o cotta di stagione Yogurt alla frutta	Riso allo zafferano Frittata gialla al forno con uova pastorizzate Ceci all'olio Frutta fresca di stagione	Crema di ceci con crostini Arrostito di lonza al forno Purea di patate Macedonia di frutta fresca di stagione
7°	Pasta* pomodoro e prosciutto Tomini freschi Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Polenta al pomodoro Spezzatino di bovino e tacchino in umido Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta* olio e parmigiano Frittata al pomodoro al forno con uova pastorizzate Piselli* all'olio aromatizzato Macedonia di frutta fresca di stagione	Riso al ragù <u>vegetale</u> Crocchette di patate e prosciutto al forno Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Passata di zucca con orzo <u>Pesce delle varietà consigliate</u> [*] al forno Patate al forno Torta al cioccolato
8°	Pasta* al pomodoro Scaloppina di pollo infarinata al forno Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta* (formato lasagna) al pesto Fian di carciofi al forno con uova pastorizzate Piselli all'olio Macedonia di frutta fresca di stagione	Pizza vegetariana (con ½ porz. di mozzarella) Prosciutto (½ porz.) Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Vellutata di legumi con crostini Polpetta di bovino al forno Purea di patate Budino	<u>Riso ricette consigliate</u> [*] Merluzzo impanato al forno (non semilavorati prefritti) Verdura cruda o cotta di stagione 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

**REGIONE
PIEMONTE**

www.regione.piemonte.it/sanita

ASL TO3 - DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - STRUTTURA COMPLESSA SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Referente: D.ssa Giovanna Patrinieri

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

PEC: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it