



ALLEGATO "E"

MENU INVERNALE PASTI VEICOLATI PRIMARIA E INFANZIA

-valido dal 1° ottobre al 15 aprile-

ANNI SCOLASTICI

2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 ^a settimana →	Trofie fresche al pesto Coscia di pollo al forno Piselli brasati	Tortellini di magro burro e salvia Frittata gialla al formaggio Spinaci	Pasta al pomodoro e basilico Platessa impanata al forno Cavolo verza cotto	Lasagne al ragù ½ Prosciutto cotto Carote cotte	Minestra di verdure con pasta Arrosto di maiale Patate al forno
	Mela	Banana	Pera (occasionalmente mousse)	Yogurt	Frutta fresca mista
2 ^a settimana →	Riso allo zafferano Bastoncini di pesce Finocchi cotti all'olio	Lasagne al pesto e fagiolini Fesa tacchino affettato Insalata verde	Pasta all'olio e parmigiano Petto di tacchino impanato Insalata di carote	Passato di verdure con riso Salsiccia maiale/pollo/tacchino (alternata) Patate al forno	Pasta al ragù Parmigiano reggiano Spinaci
	Budino	Mela	Arance o Clementine	Kiwi	Banana
3 ^a settimana →	Riso alla zucca Spezzatino vitello al pomodoro Piselli brasati	Passato di legumi con pasta Bel paese alternato ai formaggi previsti Insalata mista	Pasta al pomodoro e basilico Uovo strapazzato Costine/biete	Pizza al pomodoro con prosciutto cotto o Focaccia con stracchino (piatto unico alternato) Carote cotte	Pastina in brodo vegetale Polpette di pesce Spinaci
	Arance o clementine	Torta	Uva o Kiwi	Banana	Cachi/Ananas
4 ^a settimana →	Pasta pomodoro e basilico Tortino di patate e porri Insalata mista	Trofie fresche al pesto Coscia di pollo al forno Spinaci	Gnocchi burro e salvia Bastoncini di pesce Cavolfiore/cavolo romano gratinato	Risotto ai formaggi Polpette di legumi al pomodoro Finocchi gratinati	Vellutata carote e patate Mozzarella Purea di patate
	Budino	Mela	Arance	Banana	Clementine

* Formaggio a rotazione tra: Parmigiano Reggiano, Bel paese, Crescenza, Asiago, Robiola, Berna, Edammer, Ricotta, Toma, Mozzarella

Frutta fresca o dessert da consumare a metà mattina:

periodo invernale: ananas – arance – mandaranci – mandarini – banane – kiwi – mele – pere – uva – cachi -



30 GIU. 2017

REGIONE PIEMONTE A.S.L. TO 5
IL DIRIGENTE MEDICO
S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott.ssa Margherita GULINO



ALLEGATO "F"

MENU ESTIVO PASTI VEICOLATI PRIMARIA E INFANZIA

-valido dal 16 aprile al 30 settembre-

ANNI SCOLASTICI

2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 ^a settimana →	Tortellini di magro burro e salvia Tortino di verdure al forno Insalata verde con pomodori e mais	Trofie fresche al pesto Arrosto maiale Zucchine gratinate	Pasta olio e parmigiano Caprese	Gnocchi al pomodoro Petto di pollo al limone Insalata di carote	Risotto allo zafferano Bastoncini di pesce al forno Insalata verde
	Yogurt	Pesca o albicocca	Banana	Fragolata	Mela
2 ^a settimana →	Minestra di verdura con pasta Coscia di pollo al forno Patate al forno	Pasta pomodoro e basilico Bastoncini di pesce al forno Fagiolini/Piselli (alternati)	Risotto all'ortolana Prosciutto crudo e melone Insalata verde foglia mista	Focaccia Stracchino Zucchine gratinate	Pasta al ragù vegetale Rolatina di pollo Insalata di carote
	Mela	Banana	Budino	Macedonia di frutta fresca	Pesca-albicocca
3 ^a settimana →	Pizza al pomodoro Formaggio fresco Insalata fagiolini e pomodori	Minestra di riso e verdure Polpette di pesce Patate prezzemolate	PIATTO UNICO: Lasagne al ragù Piselli brasati	Pasta all'olio e parmigiano Fettina milanese al forno Fagiolini	Pasta pomodoro e basilico Scaloppina di pollo al limone Insalata di carote
	Anguria/melone ananas	Prugne-susine	Pesca o mela	Torta	Banana
4 ^a settimana →	Risotto ai formaggi Platessa impanata al forno Insalata fagiolini e pomodori	Lasagne al pesto e fagiolini Bresaola olio e limone Insalata pomodori	Pasta pomodoro e basilico Mozzarella Melanzane e peperoni	Minestra di riso e patate Milanese di pollo al forno Piselli brasati	Pasta al sugo di zucchini Uovo sodo o strapazzato Fagiolini
	Mela	Budino	Pesca – albicocca (occasionalmente mousse di frutta)	Banana	Pera – Prugne- Susine o macedonia di frutta fresca

*Formaggio a rotazione tra: Parmigiano Reggiano, Bel paese, Crescenza, Asiago, Robiola, Berna, Edammer, Ricotta, Toma, Mozzarella

Frutta fresca o dessert da consumare a metà mattina :

periodo estivo: albicocche – ananas – fragole – pesche – prugne – susine – melone – mele – pere – banane – fragole – ciliegie – anguria -



30 GIU. 2017

REGIONE PIEMONTE
IL DIRIGENTE MEDICO
S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott.ssa Margherita GULINO



ALLEGATO "G"

MENU INVERNALE SCUOLE DELL'INFANZIA

RONCO E J. MIRO'

-valido dal 1° ottobre al 15 aprile-

ANNI SCOLASTICI

2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ settimana →	Trofie fresche al pesto Coscia di pollo al forno Insalata mista	Tortellini di magro burro e salvia Frittata gialla al formaggio Spinaci	Pasta al pomodoro e basilico Platessa impanata al forno Cavolo verza cotto	Lasagne al ragù ½ Prosciutto cotto Carote cotte	Minestra di verdure con orzo Arrosto maiale Patate al forno
	Mela	Banana	Pera (o mousse pera)	Yogurt	Frutta fresca mista
2^ settimana →	Riso allo zafferano Bastoncini di pesce Finocchi cotti all'olio	Lasagne al pesto e fagiolini Fesa di tacchino affettato Insalata verde	Pasta all'olio e parmigiano Petto di tacchino impanato Insalata di carote	Passato di verdure con riso Salsiccia maiale/pollo/tacchino (alternata) Patate al forno	Pasta al ragù *Tortino di spinaci e ricotta *piatto unico
	Budino	Mela	Arance/Clementine	Kiwi	Banana
3^ settimana →	Riso olio e parmigiano Spezzatino vitello al pomodoro Piselli brasati	Passato di legumi con pasta Bel paese alternato ai formaggi previsti Insalata mista	Pasta al pomodoro e basilico Frittata gialla al formaggio Costine/biete	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta Coscia di pollo al forno Carote cotte	Pastina in brodo vegetale Polpette di pesce Spinaci
	Pera (o mousse pera)	Mela	Uva/Kiwi	Arance/Clementine	Yogurt
4^ settimana →	Pasta pomodoro e basilico Tortino di patate e porri Insalata mista	Trofie fresche al pesto Rolatina di pollo Spinaci	Gnocchi burro e salvia Bastoncini di pesce Cavolfiore, cavolo romano, gratinato	Risotto ai formaggi Polpette di legumi al pomodoro Finocchi gratinati	Passato di verdura con pasta Arrosto di vitello Purea di patate
	Budino	Mela	Arance	Banana	Clementine

*Formaggio a rotazione tra: Parmigiano Reggiano, Bel paese, Crescenza, Asiago, Robiola, Berna, Edammer, Ricotta, Toma, Mozzarella

Frutta fresca o dessert da consumare a metà mattina:

periodo invernale: ananas – arance – mandaranci – mandarini – banane – kiwi – mele – pere – uva – cachi -



30 GIU. 2017

REGIONE PIEMONTE A.S.L. TO 5
IL DIRIGENTE MEDICO
S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott.ssa Margherita GULINO



ALLEGATO "H"

MENU ESTIVO SCUOLE DELL'INFANZIA

RONCO E J. MIRO'

-valido dal 16 aprile al 30 settembre-

ANNI SCOLASTICI

2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 ^a settimana ➔	Tortellini di magro burro e salvia Tortino di verdure al forno Insalata verde con pomodori e mais	Trofie fresche al pesto Arrosto maiale Zucchine gratinate	Pasta olio e parmigiano Caprese	Vellutata di patate e zucchine Petto di pollo al limone Insalata di carote	Risotto allo zafferano Bastoncini di pesce al forno Insalata verde
	Yogurt	Pesca – albicocca	Macedonia di frutta	Mela	Banana
2 ^a settimana ➔	Minestra di verdura con pasta Coscia di pollo al forno Insalata di patate	Pasta pomodoro e basilico Bastoncini di pesce al forno Fagiolini/Piselli (alternati)	Risotto all'ortolana Prosciutto crudo e melone Insalata verde foglia mista	Pasta al ragù vegetale Formaggio a rotazione tra quelli previsti Zucchine gratinate	Gnocchi al pomodoro Rolatina di pollo Insalata di carote
	Mela	Banana	Budino	Pera/prugne susine	Pesca – albicocca o mousse di frutta
3 ^a settimana ➔	Pasta al pesto Formaggio a rotazione tra quelli previsti Insalata fagiolini e pomodori	Minestra di riso e verdure Polpette di pesce Patate prezzemolate	PIATTO UNICO: Lasagne al ragù Piselli brasati	Pasta all'olio e parmigiano Fettina milanese al forno Fagiolini	Pasta pomodoro e basilico Scaloppina di pollo al limone Insalata di carote
	Yogurt	Pera/Prugne/Susine	Pesca/mela	Fragolata	Banana
4 ^a settimana ➔	Risotto ai formaggi Platessa impanata al forno Insalata fagiolini e pomodori	Lasagne al pesto e fagiolini Bresaola olio e limone Insalata pomodori	Pasta pomodoro e basilico Mozzarella Melanzane e peperoni	Minestra di riso e patate Milanese di pollo al forno Piselli brasati	Pasta al sugo di zucchini Uovo sodo o strapazzato Fagiolini
	Mela	Budino	Pesca – albicocca o mousse di frutta	Banana	Pera/Prugne/susine

* Formaggio a rotazione tra: Parmigiano Reggiano, Bel paese, Crescenza, Asiago, Robiola, Berna, Edammer, Ricotta, Toma, Mozzarella

Frutta fresca o dessert da consumare a metà mattina :

periodo estivo: albicocche – ananas – fragole – pesche – prugne – susine – melone – mele – pere – banane – fragole – ciliegie – anguria –

REGIONE PIEMONTE A.S.L. TO 6
IL DIRIGENTE MEDICO
S.C. Ig. Alimenti e Nutrizione
Dott.ssa Margherita GULINO

30 GIU. 2017



ALLEGATO "L"

MENU INVERNALE ASILO NIDO COMUNALE "CRAVERI"

-valido dal 1° settembre al 30 aprile-

ANNI SCOLASTICI

2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^a settimana →	Pastina in brodo Bollito Purea di patate mela	Passato di legumi Frittata verde Finocchi gratinati pera	Pasta olio e parmigiano Petto di pollo impanato Costine banana	Vellutata di zucca con pasta Polpette di pesce Piselli arancia	piatto unico: pasta e lenticchie al pomodoro Carote e zucca gratinate (pangrattato e parmigiano) kiwi
merenda	focaccia	macedonia di frutta	frullato	frutta fresca mista	yogurt
2^a settimana →	Passato di verdure (senza pasta) Straccetti di vitello alla pizzaiola Patate prezzemolate pera	piatto unico: lasagne ricotta e spinaci cavolfiore a vapore pera	Pasta al pesto Purea di legumi e verdure banana	Minestra di riso e patate Polpette di carne Purea di zucca mela	Risotto olio e parmigiano Platessa impanata al forno Piselli kiwi
merenda	focaccia	macedonia di frutta	frullato	frutta fresca mista	yogurt
3^a settimana →	Pastina in brodo Bollito Purea di patate mela	Passato di legumi Platessa al vapore Finocchi cotti pera	piatto unico: gnocchetti al ragù purea di carote banana	piatto unico: pasta e fagioli broccoli o cavolfiori gratinati arancia	Risotto alla zucca Scaloppine di pollo al limone Biete o spinaci al vapore clementine
merenda	focaccia	macedonia di frutta	frullato	frutta fresca mista	yogurt
4^a settimana →	piatto unico: polpette di carne in umido con polenta Biete o spinaci al vapore mela	Passato di verdura con pasta Formaggio e prociutto cotto Piselli pera	Pasta alla besciamella Polpette di ceci Carote a vapore banana	Passato di verdura (senza pasta) Bocconcini di tacchino Finocchi gratinati pera	Risotto alla zucca Platessa a vapore Carote alla parmigiana clementine
merenda	focaccia	macedonia di frutta	frullato	frutta fresca mista	yogurt

I gusti dello yogurt alla frutta dovranno essere mela, banana, agrumi, malto, cereali.

Frutta periodo invernale: ananas – arance – mandaranci – mandarini – banane – kiwi – mele – pere – uva – cachi



30 GIU. 2017

REGIONE PIEMONTE A.S.L. TO 5
IL DIRIGENTE MEDICO
S.C. Igiene Alimentari e Nutrizione
Dott.ssa Margherita GULINO



ALLEGATO "M"

MENU ESTIVO ASILO NIDO COMUNALE "CRAVERI"

-valido dal 1° maggio al 30 luglio-

ANNI SCOLASTICI

2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^a settimana ➡	Pastina in brodo Bollito Purea di patate prugne	Passato di verdure con pasta Petto di pollo impanato al forno Insalata di pomodori pesche	Pasta olio e parmigiano Polpette di ceci Purea di carote fragolata	Vellutata di zucchine con pasta Formaggio fresco e prosciutto cotto patate prezzemolate ciliegie o anguria	Riso olio e parmigiano Platessa al vapore Insalata di fagiolini banana
merenda	macedonia di frutta	yogurt	gelato	banana	yogurt
2^a settimana ➡	piatto unico: couscous o riso o orzo saltato con carne e verdure fagiolini all'olio prugne	Passato di verdure (senza pasta) Frittata verde Insalata di carote albicocche	Gnocchetti al pomodoro Torta di ricotta e spinaci fragolata	piatto unico: Vellutata di patate e ceci con crostini Zucchine e carote gratinate melone	Riso olio e parmigiano Polpette di pesce Insalata di pomodori susine
merenda	macedonia di frutta	yogurt	gelato	banana	yogurt
3^a settimana ➡	Orzo in brodo vegetale Straccetti di vitello alla pizzaiola Patate lesse prugne	Minestrone riso e patate Polpette di carne Insalata di pomodori pesche	Pasta al pesto Purea di legumi e verdure fragolata	Passato di verdure (senza pasta) Scoloppine di pollo al limone Lattuga brasata ciliegie o anguria	Riso al pomodoro Platessa al vapore Zucchine a vapore susine
merenda	macedonia di frutta	yogurt	gelato	banana	yogurt
4^a settimana ➡	Pastina in brodo Insalata di bollito Carote e patate prugne	Passato di legumi Polpette di pesce Insalata di pomodori albicocche	piatto unico: pasta al ragù macedonia di verdure fragolata	Vellutata di zucchine con crostini Petto di pollo impanato al forno Fagiolini trifolati melone	Orzo in brodo vegetale Nasello alla mugnaia Zucchine a vapore banana
merenda	macedonia di frutta	yogurt	gelato	banana	yogurt

I gusti dello yogurt alla frutta dovranno essere: mela, banana, agrumi, malto, cereali.

Frutta periodo estivo: albicocche – ananas – pesche – prugne – susine – melone – mele – pere – banane – fragole – ciliegie – anguria –



REGIONE PIEMONTE A.S.L. TO 5
IL DIRIGENTE MEDICO
S.C. Igiene Alimentari e Nutrizione
Dott.ssa Margherita GULINO