

A.S. 2026-2027



CITTA' DI CHIERI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
MENU INVERNALE SCUOLE D'INFANZIA



Menù vidimato in data 06-08-2026 - S.C. Igiene degli alimenti e della nutrizione ASL TO 5

PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Gnocchetti sardi con sugo al pomodoro	Fusilli pomodoro e pesto	Risotto con dadini di carote e zucca	Crema di verdure con farro/orzo Δ	Mezze penne in bianco
Grana Padano DOP/Toma DOP Δ	Tortino erbette* e ricotta	Platessa* gratinata al forno (con limone)	Polpette di bovino alla pizzaiola	Sformato di ceci zucca e provola #
Broccoletti gratinati^	Finocchi all'olio	Insalata di carote crude	Patate prezzemolate*	Insalata di cavolo cappuccio
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino	Banana	Frutta di stagione
SECONDA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Penne integrali con sugo pomodoro e basilico*	Passato di verdura con riso	Lasagne al ragù di carne	Crema di zucca con crostini	Farfalle piccole burro e salvia
Stracchinata	Sovracoscia di pollo al forno	½ porzione di raschera DOP	Limanda* impanata al forno (con limone)	Lenticchie in umido
Finocchi olio e parmigiano ^	Insalata verde e finocchi (julienne)	Spinaci* aromatizzati	Patate al forno	Insalata di carote crude
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Banana	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione
TERZA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Mezze penne al ragù di soia #	Ravioli di magro* burro e salvia	Fusilli al pesto	Crema di zucca con orzo/pastina Δ	Riso con sugo pomodoro
Stracchino/Robiolino Δ	Petto di tacchino impanato al forno (con limone)	Polpette di platessa* al forno (con limone)	Svizzera di bovino in umido	Tortino latte e parmigiano reggiano DOP
Costine* aromatizzate	Carote aromatizzate	Insalata di finocchi crudi (julienne)	Patate al forno	Insalata mista (insalata verde e di cavolo cappuccio)
Pane	Pane	Pane integrale	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mousse di frutta	Banana	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Riso alla zucca	Penne in bianco	Focaccia bianca/Pizza al pomodoro Δ	Fusilli al pomodoro	Vellutata di carote con pastina
Robiolino/Primo sale Δ	Crocchette di legumi in umido	Arrosto di tacchino freddo olio e limone	Gateau di patate e toma DOP	Platessa/limanda * Δ impanata al forno (con limone)
Fagiolini* aromatizzati	Insalata di carote crude	Spinaci* saltati	Broccoletti gratinati^/ Cavolfiori gratinati^ Δ	Purè di patate
Pane	Pane	Grissini	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Banana	Tortina paradiso

Tutti i primi piatti prevedono l'aggiunta di Parmigiano Reggiano DOP durante la fase di distribuzione (ad eccezione della focaccia/pizza al pomodoro)

Δ I piatti verranno somministrati mensilmente in alternanza

Alcune materie prime* o ingredienti** possono essere surgelati come previsto dalle tabelle merceologiche del Capitolato Tecnico di Concessione (es. prodotti ittici, piselli, prodotti vegetali a foglia verde, fagiolini, piante aromatiche solo nei periodi di mancata reperibilità)

^ La preparazione prevede l'aggiunta di Parmigiano Reggiano DOP durante la fase di distribuzione

Differenze tra menù infanzia e primarie

I piatti sottolineati sono tratti da "Menù dei Progetti alimentari o Speciali per festività"

Grammatura del legume ridotta come da tabelle dietetiche (no piatto unico)



CITTA' DI CHIERI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
MENU INVERNALE SCUOLE D'INFANZIA



PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Gnocchetti sardi con sugo al pomodoro	Fusilli pomodoro e pesto	Risotto con dadini di carote e zucca	Crema di verdure con farro/orzo Δ	Mezze penne in bianco
Grana Padano DOP/Toma DOP Δ	Tortino erbetto* e ricotta	Platessa* gratinata al forno (con limone)	Polpette di bovino alla pizzaiola	Sformato di ceci zucca e provola #
Broccoletti gratinati^	Finocchi all'olio	Insalata di carote crude	Patate prezzemolate*	Insalata di cavolo cappuccio
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino	Banana	Frutta di stagione
SECONDA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Penne integrali con sugo pomodoro e basilico*	Passato di verdura con riso	Lasagne al ragù di carne	Crema di zucca con crostini	Farfalle piccole burro e salvia
Stracchinata	Sovracoscia di pollo al forno	½ porzione di raschera DOP	Limanda* impanata al forno (con limone)	Lenticchie in umido
Finocchi olio e parmigiano ^	Insalata verde e finocchi (julienne)	Spinaci* aromatizzati	Patate al forno	Insalata di carote crude
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Banana	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione
TERZA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Mezze penne al ragù di soia #	Ravioli di magro* burro e salvia	Fusilli al pesto	Crema di zucca con orzo/pastina Δ	Riso con sugo pomodoro
Stracchino/Robiolino Δ	Petto di tacchino impanato al forno (con limone)	Polpette di platessa* al forno (con limone)	Svizzera di bovino in umido	Tortino latte e parmigiano reggiano DOP
Costine* aromatizzate	Carote aromatizzate	Insalata di finocchi crudi (julienne)	Patate al forno	Insalata mista (insalata verde e di cavolo cappuccio)
Pane	Pane	Pane integrale	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mousse di frutta	Banana	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Riso alla zucca	Penne in bianco	Focaccia bianca/Pizza al pomodoro Δ	Fusilli al pomodoro	Vellutata di carote con pastina
Robiolino/Primo sale Δ	Crocchette di legumi in umido	Arrosto di tacchino freddo olio e limone	Gateau di patate e toma DOP	Platessa/limanda * Δ impanata al forno (con limone)
Fagiolini* aromatizzati	Insalata di carote crude	Spinaci* saltati	Broccoletti gratinati^/ Cavolfiori gratinati^ Δ	Purè di patate
Pane	Pane	Grissini	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Banana	Tortina paradiso

Tutti i primi piatti prevedono l'aggiunta di Parmigiano Reggiano DOP durante la fase di distribuzione (ad eccezione della focaccia/pizza al pomodoro)

Δ I piatti verranno somministrati mensilmente in alternanza

Alcune materie prime* o ingredienti** possono essere surgelati come previsto dalle tabelle merceologiche del Capitolato Tecnico di Concessione (es. prodotti ittici, piselli, prodotti vegetali a foglia verde, fagiolini, piante aromatiche solo nei periodi di mancata reperibilità)

^ La preparazione prevede l'aggiunta di Parmigiano Reggiano DOP durante la fase di distribuzione

Differenze tra menù infanzia e primarie

I piatti sottolineati sono tratti da "Menù dei Progetti alimentari o Speciali per festività"

Grammatrice del legume ridotta come da tabelle dietetiche (no piatto unico)

06/08/2026

Visto: Il Dirigente Medico
Responsabile S.S. Igiene della Nutrizione
Dott. ssa Carmela Di Mari
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)

Il Dietista
S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL TO5
Dott. ssa Monica Cettina Minutolo
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)