

Menù primavera-estate

Scuola infanzia, primaria, secondaria di primo grado del comune di Castell'Alfero



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
SETTIMANA 1	Pasta al pesto Farinata di ceci Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Polpette di vitello* Mat,Prim,Sec: Insalata verde Nido: Zucchine all'olio Budino Mousse alla frutta	Pizza margherita ½ porz. formaggio fresco Mat,Prim,Sec: Insalata carote Nido: Carote* all'olio Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Risotto alla milanese Frittata Fagiolini* al forno Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* con pasta Filetto di pesce* impanato al forno Patate* al forno Frutta fresca di stagione Pane e OLIO EVO
SETTIMANA 2	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina di tacchino Mat,Prim,Sec: Insalata carote Nido: Carote* all'olio Dessert Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Formaggio fresco Fagiolini* al forno Frutta fresca di stagione Mousse alla frutta	Passato di verdure* con pasta Pollo impanato al forno Patate* al forno Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Pesce* impanato al forno Insalata di pomodori Yogurt alla frutta Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Tonno e fagioli Carote* all'olio Frutta fresca di stagione Pane e marmellata
SETTIMANA 3	Minestrone* con pasta o riso Frittata di verdure* Patate* al forno Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Petto di pollo al forno Mat,Prim,Sec: Insalata Nido: Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Legumi in umido Zucchine al forno Budino Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro Pesce* al forno Mat,Prim,Sec: Insalata carote Nido: Carote* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e salvia Formaggio fresco Mat,Prim,Sec: Insalata verde Nido: Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione
SETTIMANA 4	Pasta al pesto Platessa* dorata al forno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Riso alle verdure* Frittata Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* con pasta Polpette di vitello* Patate* al forno Frutta fresca di stagione Torta semplice (cioccolato, margherita, di mele)	Pasta olio e salvia Formaggio fresco Mat,Prim,Sec: Insalata Nido: Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Farinata di ceci Carote* al forno Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione

*Materia prima di base congelate/o surgelata.

Formaggio fresco (mozzarella, primosale, ricotta, quick, stracchino)

23.09.2026 Visto, si approva questo menù composto da n°2 pagine
Campreso la presente

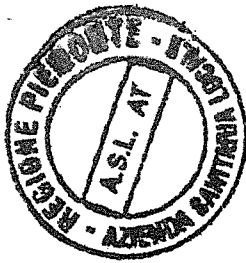
Regione PIEMONTE - A.S.L. 212 Asti
SCIENZE ALIMENTI E NUTRIZIONE
DIRETTORE

Dott.ssa Renza GERRUTI
04420601

[Firma]

Menù autunno-inverno

Scuola infanzia, primaria, secondaria di primo grado del comune di Castell'Alfero



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
SETTIMANA 1	Polenta Spezzatino	Risotto allo zafferano Formaggio fresco	Pasta al ragù Legumi in insalata	Pasta al pesto Frittata	Passato di verdure* con pasta Filetto di pesce* impanato al forno
	Piselli*	Mat,Prim,Sec: Insalata verde Nido: spinaci*	Carote* al forno	Fagiolini* in umido	Patate* al forno
	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
SETTIMANA 2	Frutta fresca di stagione	Mousse alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Pane e OLIO EVO
	Pasta al pomodoro	Lasagne al forno	Passato di verdure* con pasta	Risotto alla milanese	Gnocchi al pesto
	Frittata di verdure* al forno	Formaggio fresco ½ porzione	Platessa* al forno	Pollo impanato al forno	Legumi in umido
SETTIMANA 3	Biete* al forno	Mat,Prim,Sec: Insalata verde Nido: Cavolfiore* all'olio	Patate* al forno	Carote* al forno	Carote* all'olio
	Dessert	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione
	Frutta fresca di stagione	Mousse alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata
SETTIMANA 4	Pasta all'olio Spezzatino di vitello	Pasta al pesto Nasello* in umido	Passato di verdura* con pasta o riso	Ravioli burro e salvia Formaggio fresco	Pasta al pomodoro Farinata di ceci
	Spinaci* al forno	Carote* all'olio	Frittata di verdure* Patate al forno	Finocchi* al forno	Mat,Prim,Sec: Insalata verde Nido: Broccoli* all'olio
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
SETTIMANA 4	Frutta fresca di stagione	Mousse alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Pane e cioccolato
	Passato di verdura* con pasta	Riso alla parmigiana Polpette di vitello*	Pizza margherita	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio evo
	Platessa* al forno Patate* al forno	Fagiolini*	½ porz. formaggio fresco Tris di verdure*	Frittata di verdure* Insalata verde	Polpette di legumi Spinaci* al forno
SETTIMANA 4	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Torta semplice (cioccolato, margherita, di mele)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

*Materia prima di base congelate/o surgelata.

Formaggio fresco (mozzarella, primosale, ricotta, quark, stracchino)

23.09.2016 visto, si approva

REGIONE PIEMONTE - ASL 212 ASTI
SCIGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
DIRETTORE
Dott.ssa Renza Benvenuti
04/09/2016

Renza Benvenuti