



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Pizza rossa	Pasta olio e parmigiano	Riso al pomodoro	Crema di porri con crostini
	Frittata di patate al forno	Prosciutto cotto	Tomini	Coscia di pollo al forno	Milanese di lonza al forno
	Fagiolini* stufati	Insalata di carote e finocchi	Spinaci* all'olio	Insalata verde	Patate al forno
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pizza Margherita	Pasta al pesto	Gnocchetti sardi al pomodoro	Lasagne al pomodoro al forno	Passato di verdura con crostini
	Prosciutto cotto	Spezzatino di bovino in umido	Scaloppina di pollo	Pesce* al forno	Mozzarella
	Carote prezzemolate	Spinaci* al parmigiano	Insalata verde	Finocchi gratinati al forno	Purea di patate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Torta	Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Riso al pomodoro	Pasta burro e salvia	Polenta	Passato di legumi con crostini	Pasta al pomodoro
	Straccetti di tacchino	Frittata con verdure*	Spezzatino di bovino in umido	Pesce* impanato al forno	Primo sale
	Fagiolini* all'olio aromatizzato	Piselli* all'olio	Cavolfiori gratinati al forno	Patate al forno	Insalata di finocchi
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta al pesto	Vellutata di carote con riso	Pasta in bianco	Pizza al pomodoro	Pasta al pomodoro e olive
	Fesa di tacchino al naturale	Polpette di bovino in umido al forno	Platessa* infarinata olio e limone	Mozzarella	Milanese di pollo al forno
	Carote al forno	Purè di patate	Insalata verde	Broccoli* gratinati al forno	Insalata di finocchi
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Cioccolato fondente	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

***Prodotti Surgelati**

SI (infanzia)/SP (primaria): tutti i giorni

SS (secondaria): lun, mer e gio

Vid.10/01/2022

Il presente menù è stato elaborato secondo le indicazioni riportate nella griglia guidata del "Menù Standard" e nel Manuale "IN MENSA CON GUSTO – Proposte operative per la Refezione Scolastica" – redatto dall'ASL TO3 (rev. 2015).



MENÙ AUTUNNO/INVERNO
COMUNE DI PISCINA
Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria



**BUON
APPETITO!**

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
5° SETTIMANA	Pizza al pomodoro	Pasta al pomodoro	Crema di verdura con orzo	Riso al pomodoro	Pasta olio e parmigiano
	Pesce* impanato al forno	Tomini	Arrosto di lonza al forno	Gateau di patate al forno	Coscia di pollo al forno
	Spinaci* all'olio	Insalata di carote	Patate al forno	Fagiolini* stufati	Verza stufata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Torta
6° SETTIMANA	Pasta al pesto	Crema di ceci con crostini	Gnocchetti sardi al pomodoro	Riso alla zucca e porri	Pizza rossa
	Fesa di tacchino al naturale	Frittata di erbe*te	Pesce* al forno	Arrosto di bovino al forno	Stracchino
	Finocchi gratinati al forno	Purea di patate	Insalata verde	Fagiolini* stufati	Carote brasate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
7° SETTIMANA	Riso al pomodoro	Polenta	Pasta olio e parmigiano	Pasta al pomodoro	Risotto alla zucca
	Crocchette di patate al forno	Salsiccia di pollo e tacchino in umido	Coscia di pollo al forno	Pesce* impanato al forno	Primo sale
	Insalata di finocchi	Cavolfiori gratinati al forno	Spinaci* all'olio aromatizzato	Fagiolini* in umido	Carote stufate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Torta	Frutta fresca di stagione
8° SETTIMANA	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro	Lasagne al pomodoro al forno	Passato di legumi con crostini	Riso al sugo tricolore
	Frittata con formaggio al forno	Pesce* al forno	Stracchino	Polpette di bovino in umido	Milanese di tacchino al forno
	Finocchi gratinati al forno	Insalata verde	Carote prezzemolate	Purea di patate	Ratatouille di verdure* in umido
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione

***Prodotti Surgelati**

SI (infanzia)/SP (primaria): tutti i giorni

SS (secondaria): lun, mer e gio

Vid.10/01/2022

Il presente menù è stato elaborato secondo le indicazioni riportate nella griglia guidata del "Menù Standard" e nel Manuale "IN MENSA CON GUSTO – Proposte operative per la Refezione Scolastica" – redatto dall'ASL TO3 (rev. 2015).



MENÙ AUTUNNO/INVERNO

COMUNE DI PISCINA

Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria



BUON
APPETITO!

NOTE INTEGRATIVE AL MENU'

1. PRIMI PIATTI

Primi asciutti: i formati di pasta per possono essere variati.

Primi in brodo: pastina/riso per minestre possono essere alternati con orzo/farro/crostini.

2. SECONDI PIATTI

Carne bianca/rossa: tipo pollo, tacchino, lonza, bovino. Possono essere utilizzati tagli diversi (es. spezzatino/fettine/polpette/hamburger).

Pesce: platessa, merluzzo, nasello (surgelati).

Formaggi freschi: tipo mozzarella, stracchino, primo sale, ricotta, tomini (proposti alternativamente).

Uova: per la preparazione di frittate/tortini ed altre preparazioni a base di uovo utilizzare misto uovo **pastorizzato**.

3. VERDURE (cotte/crude)

In caso di necessità le tipologie possono essere diversificate rispetto a quelle previste, ma garantendo il rispetto di stagionalità e variabilità.

4. FRUTTA

Rispettare la **stagionalità** della frutta. Banana: 1 volta a settimana.

In alternativa alla frutta può essere proposta occasionalmente macedonia di frutta fresca.

Frutta autunno/inverno: alternare mele, pere, melone, arance, mandarini, kiwi, banane.

Frutta primavera/estate: alternare mele, pere, melone, anguria, albicocche, susine, pesche, banane.

5. DESSERT

Una volta a settimana in sostituzione alla frutta è previsto un dessert tipo yogurt, budino, barretta cioccolato o una torta semplice (tipo Margherita, cioccolato, yogurt, frutta).

6. PANE

Occasionalmente può essere sostituito con grissini. E' possibile fornire anche pane integrale o a basso contenuto di sale.

Le **MODALITA' DI PREPARAZIONE** dei piatti possono essere diversificate rispetto a quelle previste (es. secondi piatti dorati, pizzaiole, arrosti; contorni all'olio, stufati, brasati, in umido, ecc.). **Limitare l'uso del sale** nella preparazione dei piatti. Mettere a disposizione degli Utenti **SALE IODATO**.

Le suddette variazioni devono essere effettuate nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale e calorico del pranzo, pertanto non possono essere variati gli abbinamenti giornalieri previsti dal menù.

Per **GRAMMATURE, INGREDIENTI** ed altre **INDICAZIONI NUTRIZIONALI** fare riferimento al **Manuale "IN MENSA CON GUSTO"** (rev. 2015) - redatto dall'ASL TO3.

***Prodotti Surgelati**

SI (infanzia)/SP (primaria): tutti i giorni

SS (secondaria): lun, mer e gio

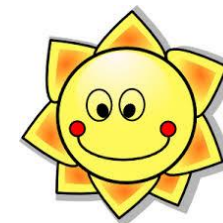
Vid.10/01/2022

Il presente menù è stato elaborato secondo le indicazioni riportate nella griglia guidata del **"Menù Standard"** e nel **Manuale "IN MENSA CON GUSTO - Proposte operative per la Refezione Scolastica"** - redatto dall'ASL TO3 (rev. 2015).



MENÙ ESTIVO

Comune di PISCINA



Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta al pesto	Pasta pomodoro e basilico	Riso alla milanese	Pizza Margherita (mozzarella ½ pz)	Passato estivo con pastina
	Mozzarella	Pesce* impanato al forno	Frittata rossa (pomodoro)	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Polpette di bovino in umido
	Insalata di pomodori	Zucchine trifolate	Piselli* all'olio	Insalata di carote	Patate al forno
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca
2° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Pasta olio e parmigiano	Pasta al pesto	Crema di legumi con crostini	Riso agli aromi
	Stracchino	Bocconcini di pollo e tacchino al forno	Merluzzo* dorato al forno	Coscia di pollo al forno	Frittata gialla
	Insalata verde e rossa	Insalata di fagiolini*	Insalata di pomodori	Purea di patate	Zucchine trifolate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Gelato	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Anguria o melone	Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Pizza al pomodoro	Gnocchetti al pomodoro	Passato estivo con orzo	Riso all'ortolana*	Pasta burro e salvia
	Prosciutto cotto	Frittata verde (spinaci*)	Platessa* dorata con aromi al forno	Mozzarella	Bocconcini di pollo e tacchino al forno
	Insalata verde	Insalata di carote	Patate al forno	Insalata di fagiolini* e pomodori	Zucchine in umido
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta
4° SETTIMANA	Pasta olio e parmigiano	Minestra di riso primavera	Pasta pomodoro e basilico	Pasta al pesto	Pasta al ragù vegetale*
	Tacchino freddo olio e limone	Spezzatino di bovino al pomodoro	Arrosto di maiale al forno	Bastoncini di merluzzo* al forno	Primo sale
	Insalata di pomodori	Patate al forno	Fagiolini* all'olio aromatizzato	Carote e zucchine prezzemolate	Insalata verde e rossa
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Gelato	Anguria o melone	Frutta fresca di stagione

* Prodotti Surgelati

SI (infanzia)/SP (primaria): tutti i giorni

SS (secondaria): lun, mer e gio

Banana: 1 volta a settimana

Il presente Menù è COPIA UFFICIALE del Menù vidimato dall'A. S. L. TO3 (31/03/22) reperibile presso la Cucina e/o gli Uffici **GMI Servizi s. r. l.**

Vidim. del 31/03/22

