



SEDE DI COLLEGNO  
SEDE LEGALE PROVVISORIA  
Via Martin XXV Aprile, 36 - 10093 Collegno TO  
Tel. 011 40171

SEDE DI PINEROLO  
Strada Ferrestrelle 72 - 10064 Pinerolo TO  
Tel. 0121 2331

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

P.I./Cod. Fisc. 09735650013

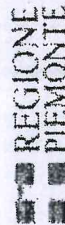
## DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

### MENU' INVERNALE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI PIANEZZA

| SETT           | LUNEDI'                                                                                                              | MARTEDI'                                                                                                                  | MERCOLEDI'                                                                                                   | GIOVEDI'                                                                                                                                               | VENERDI'                                                                                                         |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 <sup>a</sup> | Pasta* al ragu vegetale<br>Spiedini di tacchino<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Barretta cioccolato al latte | Pasta* prosciutto e piselli<br>Frittata ricotta e biette<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Frutta di stagione       | Passato di zucca con riso<br>Hamburger di bovino<br>Purea di patate<br>Frutta di stagione                    | Risotto pomodoro<br>Parmigiano reggiano per III°, IV°, V° freschezza per infanzia e I°, II°<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Frutta di stagione | Pasta* pomodoro e ricotta<br>Polpetta pisce<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Frutta di stagione           |
| 2 <sup>a</sup> | Passato di verdura con crostini<br>Bra tenero DOP<br>Patate prezzemolate<br>Frutta di stagione                       | Riso zafferano<br>Petto pollo pizzaiola<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Frutta di stagione                        | Pasta* con pomodoro e basilico<br>Merluzzo alla mugnania<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Yogurt      | Pasta* tricolore all'olio e salvia<br>Polpetta di bovino e spinaci in umido<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Frutta di stagione                 | Pasta* pomodoro e olive<br>Lonzino dorato agli aromi<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Frutta di stagione  |
| 3 <sup>a</sup> | Pasta* olio e salvia<br>Merluzzo gratinato<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Mousse di frutta                  | Pasta* pomodoro e basilico<br>Coscia di pollo/lattine al forno<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Frutta di stagione | Velutata di verdure con orzo<br>Castellana al forno<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Budino           | Pastina* in brodo vegetale<br>Spezzatino di bovino<br>Purea di patate<br>Frutta di stagione                                                            | Riso pomodoro e ricotta<br>Arrosti di tacchino olio e limone<br>Piselli in umido in bianco<br>Frutta di stagione |
| 4 <sup>a</sup> | Pasta* al pomodoro<br>Frittatina alle erbe<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Frutta di stagione                | Passato di legumi con riso<br>Petto di pollo al limone<br>Patate prezzemolate<br>Frutta di stagione                       | Pasta* con sugo alla zucca<br>Polpetta di magro<br>1/2 pz di piselli e 1/4 pz di verdura<br>Torta margherita | Pasta* al pomodoro e olive<br>Plattessa impanata<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Frutta di stagione                                            | Pasta tricolore olio e salvia<br>Arrosti di bovino<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Frutta 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)



www.regione.piemonte.it

ASL TO3 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - STRUTTURA COMPLESSA SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE  
DIRETTORE INCARICATO Dott.ssa Fiorella VIETTI

Indirizzo: sede di Rivoli-Via Balegno n. 6 - tel. 011/ 9551757-9551750-9551761 - fax 0119551953  
sede di Pinerolo - via Bignone n. 15 - tel. 0121/ 235411 - fax 0121397683  
email: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it



SEDE DI COLLEGNO  
SEDE LEGALE PROVVISORIA  
Via Molino XXV Aprile, 16 - 10030 Collegno, TO  
Tel. 011/ 42171

SEDE DI PINEROLO  
Sanzione Provinciale, 72 - 10064 Pinerolo TO  
Tel. 011/ 9551

P.E.C.: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it P.I./Cod. Fisc. 09733650013

## DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

### Allegato B: MENU' ESTIVO SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI PIANEZZA

| SETT           | LUNEDI'                                                                                                                                                           | MARTEDI'                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | MERCOLEDI'                                                                                                       | GIOVEDI'                                                                                                           | VENERDI'                                                                                                              |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 <sup>a</sup> | Pasta* pomodoro e basilico<br>Arrosti di laccino freddo olio e limone<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Frutta fresca di stagione                           | Pasta* al pomodoro<br>Formaggio fresco consigliato (*) per<br>infanzia / mozzarella per primaria<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Yogurt biologico alla frutta                                                                                                                                         | Pasta* in bianco<br>Piatto di verdura<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Frutta fresca di stagione          | Risotto zafferano<br>Polpetta di bovino in umido<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Frutta fresca di stagione | Farfalle al sugo di zuccina<br>Lonzino dorato aromi<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Frutta fresca di stagione |
| 2 <sup>a</sup> | Pasta* con melanzane frullate<br>Coscia di pollo per primaria / malina di<br>pollo per infanzia<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Frutta fresca di stagione | Pasta* tricolore olio e salsa<br>Merluzzo gratinato<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Frutta fresca di stagione                                                                                                                                                                                         | Pasta* al pomodoro e basilico<br>Hamburger di bovino<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Torta allegria      | Passato di verdura con crostini<br>Lonzina alla pizzaiola<br>Piatto al forno<br>Frutta fresca di stagione          | Risotto al pomodoro<br>Caprese con olive e origano<br>Frutta fresca di stagione                                       |
| 3 <sup>a</sup> | Pasta* agli aromi<br>Spiedini di laccino<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Bucato                                                                           | Pasta* pomodoro e ricotta<br>Mozzarella<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Frutta fresca di stagione                                                                                                                                                                                                     | Riso con zafferano<br>Castellana al forno<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Frutta fresca di stagione      | Pasta* al ragù vegetale<br>Arrosti bovini<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Frutta fresca di stagione        |                                                                                                                       |
| 4 <sup>a</sup> | Pasta* pomodoro e basilico<br>Merluzzo gratinato<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Yogurt biologico alla frutta                                             | Bresaola con parmigiano reggiano, zucca<br>olio e limone per primaria III <sup>a</sup> , IV <sup>a</sup> , V <sup>a</sup><br>Secondi <sup>1</sup> arrosto laccino olio e limone<br>per infanzia e primaria I <sup>a</sup> , II <sup>a</sup><br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Frutta fresca di stagione | Pasta* al sugo di zuccina<br>Polpetta di magro<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>Frutta fresca di stagione | Passato di verdura con crostini<br>Hamburger di bovino e spinaci<br>Piatto all'olio<br>Frutta fresca di stagione   | Riso pomodoro e olive<br>Piatto pollo impastato<br>Verdura cruda o cotta di stagione<br>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)

REGIONE  
PIEMONTE

ASL TO3 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - STRUTTURA COMPLESSA SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

DIRETTORE INCARICATO Dott.ssa Fiorella VIETTI

Indirizzo: sede di Rivoli-Via Balegno n. 6 - tel. 011/ 9551757-9551760-9551761- fax 011/9551953.

sede di Pinerolo - via Bignone n. 15 - tel. 011/ 2354111- fax 012/1397683

email: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it

