

**A.S.L. TO3**Azienda Sanitaria Locale
di Collegno e Pinerolo**SEDE DI COLLEGNO****SEDE LEGALE PROVVISORIA**Via Martiri XXX Aprile, 30 - 10093 Collegno TO
Tel. 011.40171**SEDE DI PINEROLO**Stradale Fonestroffe, 72 - 10264 Pinerolo TO
Tel. 0121.2311

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

P.I./Cod. Fisc. 09735650013

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE**MENU' INVERNALE**

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1°	Pasta* olio e parmigiano Crocchette di pollo al forno Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Riso alla parmigiana Polpette in umido Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta* al pomodoro Bastoncini di pesce al forno Verdura cruda o cotta di stagione Yogurt o budino	Pizza margherita Verdura cruda o cotta di stagione Torta delle varietà consigliate o frutta	Minestrone di verdura con pasta* o riso Formaggio fresco delle varietà consigliate Patate e piselli Frutta fresca di stagione
2°	Pasta* al pesto Frittata con verdura con uova pastorizzate al forno <u>Contorno a base di legumi (*)</u> Yogurt o budino	Crema di carote con pasta* o orzo o riso o crostini Arrosti di tacchino Patate al forno Frutta fresca di stagione	Verdura cruda o cotta di stagione Pasta* con ragù di verdure e pomodoro Formaggio fresco consigliato Frutta fresca di stagione	Pasta* al pomodoro Crocchette di nasello cotte al forno Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Riso alla milanese Scaloppina di pollo impanata al forno Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione
3°	Pasta* olio e parmigiano Filetto di merluzzo impanato al forno Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Crema di lenticchie con orzo o pasta o riso Formaggio fresco delle varietà consigliate Verdura cruda o cotta di stagione Barretta di cioccolato fondente	Pasta* gratinata al forno (<u>ricetta descritta nel manuale</u>) Sfornato di verdure al forno con uova pastorizzate Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Crema di zucca con pasta* o riso o orzo (inf. e prim.) Pasta* burro e salvia (sec. 1°) Arrosti di bovino Purea di patate (inf. e prim.) <u>Verdura cruda o cotta di stagione (sec. 1°)</u> Frutta fresca di stagione	Pastina* in brodo Lonza di maiale impanata al forno Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione
4°	Pasta* al pesto Frittata al formaggio cotta al forno con uova pastorizzate <u>Contorno a base di legumi (*)</u> Yogurt o budino	Riso al pomodoro Formaggio fresco delle varietà consigliate Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Minestra di porri con patate e riso <u>Secondo a base di carne consigliata (*)</u> Patate al forno Frutta fresca di stagione	Verdura cruda o cotta di stagione Polenta Spezzatino misto in umido Frutta fresca di stagione	Pasta* con le verdure Pialessa dorata al forno Verdura cruda o cotta di stagione Yogurt o budino

Variazioni da noi consigliate (*) Fare riferimento per ricette, grammature e preparazioni al manuale "In mensa con gusto" (già in Vs possesso) e alle "Ricette integrative" (allegato B della presente lettera)

*Per pasta si intende la pasta di semola di grano duro non all'uovo (pasta secca)

Il pane è previsto tutti i giorni nelle quantità indicate nel manuale "In mensa con gusto"

REGIONE
PIEMONTE

www.regione.piemonte.it/sanita

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 0119551953

sede di Pinerolo - via Bignone n. 15 - tel. 0121/ 235411- fax 0121397663

email: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it

**A.S.L. TO3**Azienda Sanitaria Locale
di Collegno e PineroloSEDE DI COLLEGGNO
SEDE LEGALE PROVVISORIA
Via Martiri XXX Aprile, 30 - 10093 Collegno TO
Tel. 011.40171P.E.C: aslt03@cert.aslto3.piemonte.it

SEDE DI PINEROLO

Stradale Fenestrelle, 72 - 10054 Pinerolo TO
Tel. 0121.2331

P.I./Cod. Fisc. 09735650013

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE**MENU' ESTIVO SCUOLA PRIMARIA**

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1°	Pasta* olio e parmigiano Mozzarella Verdura cruda o cotta di stagione Dessert (yogurt, budino o gelato)	Riso al burro e salvia Polpette in umido Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta* al pomodoro e basilico Coscia di pollo al forno Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure con pasta* Bastoncini di merluzzo cotti al forno Patate e piselli Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Verdura cruda o cotta di stagione Torta delle varietà consigliate/ frutta fresca di stagione
2°	Pasta* al pesto Frittata di verdura cotta al forno con uova pastorizzate Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Crema di carote con pasta* o orzo o riso o crostini Arrosti di tacchino olio e limone Patate al forno Frutta fresca di stagione	Verdura cruda o cotta di stagione Pasta* gratinata al forno Formaggio fresco delle varietà consigliate Dessert (yogurt, budino o gelato)	Pasta* al pomodoro e basilico Crocchette di nasello cotte al forno Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Riso alla milanese Scaloppina pollo Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione
3°	Pasta* olio e parmigiano Filetto di merluzzo impanato Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta* al pomodoro e basilico Lenticchie in insalata Verdura cruda o cotta di stagione Cioccolato fondente	Crema di zucchine con pasta* o orzo o riso o crostini Bocconcini di bovino Purè di patate Frutta fresca di stagione	Pasta* con pomodoro e ricotta Arrosti di maiale al latte Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Risotto in bianco o con verdure Fesa di tacchino arrosto Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione
4°	Pasta* al pesto Frittata al formaggio cotta al forno con uova pastorizzate Verdura cruda o cotta di stagione Yogurt o gelato o budino	Minestra di riso primavera Arrosti di bovino Patate al forno Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Formaggio fresco delle varietà consigliate Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Primo asciutto consigliato ** Spezzatino misto in umido Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta* con le verdure Bastoncini di merluzzo Verdura cruda o cotta di stagione Yogurt, budino o gelato

** Scegliere una ricetta di "primo piatto asciutto" tra quelle riportate nel manuale "In mensa con gusto" da pag. 11 a 14

Per tutte le preparazioni fare riferimento per ricette, grammature e preparazioni al manuale "In mensa con gusto" e alle "Ricette integrative", documenti inviati con Ns precedente parere

*Per pasta si intende la pasta di semola di grano duro non all'uovo (pasta secca)

Il pane è previsto tutti i giorni nelle quantità indicate nel manuale "In mensa con gusto"



www.regione.piemonte.it/2sanita

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 0119551953

sede di Pinerolo - via Bignone n. 15 - tel. 0121/ 235411- fax 0121 397683

email: aslt03@cert.aslto3.piemonte.it

**AS.L. TO3**Azienda Sanitaria Locale
di Collegno e PineroloSEDE DI COLLEGNO
SEDE LEGALE PROVVISORIA
Via Martiri XXX Aprile, 36 - 10093 Collegno TO
Tel. 011.40171P.E.C.: aslto3@cert.aslto3.piemonte.itSEDE DI PINEROLO
Stradaia Focasselle, 72 - 10064 Pinerolo TO
Tel. 0121.2331

P.I./Cod. Fisc. 09735650013

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE**MENU' ESTIVO SCUOLE MEDIE**

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1*	Pasta* olio e parmigiano Mozzarella Verdura cruda o cotta di stagione Dessert (yogurt, budino o gelato)	Riso al burro e salvia Polpette in umido Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione		Pizza margherita Verdura cruda o cotta di stagione Torta delle varietà consigliate	/
2*	Pasta* al pesto Frittata di verdura cotta al forno con uova pastorizzate Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Crema di carote con pasta* o orzo o riso o crostini Arrosti di tacchino olio e limone Patate al forno Frutta fresca di stagione		Pasta* al pomodoro e basilico Crocchette di nasello cotte al forno Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	/
3*	Pasta* olio e parmigiano Filetto di merluzzo impanato Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta* al pomodoro e basilico Lenticchie in insalata Verdura cruda o cotta di stagione Cioccolato fondente		Pasta* con pomodoro e ricotta Arrosti di maiale al latte Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	/
4*	Pasta* al pesto Frittata al formaggio cotta al forno con uova pastorizzate Verdura cruda o cotta di stagione Yogurt o gelato o budino	Minestra di riso primavera Arrosti di bovino Patate al forno Frutta fresca di stagione		Primo asciutto consigliato ** Spezzatino misto in umido Verdura cruda o cotta di stagione Frutta fresca di stagione	/

** Scegliere una ricetta di "primo piatto asciutto" tra quelle riportate nel manuale "In mensa con gusto" da pag. 11 a 14

Per tutte le preparazioni fare riferimento per ricette, grammature e preparazioni al manuale "In mensa con gusto" e alle "Ricette integrative", documenti inviati con Ns precedente parere

*Per pasta si intende la pasta di semola di grano duro non all'uovo (pasta secca)

Il pane è previsto tutti i giorni nelle quantità indicate nel manuale "In mensa con gusto"



www.regione.piemonte.it/sanita



contatto in salute

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 0119551953

sede di Pinerolo - via Bignone n. 15 - tel. 0121/ 235411- fax 0121397683

email: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it