

MENU' INVERNALE 15 OTTOBRE – 9 MAGGIO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ SETTIMANA	Spaghetti ai formaggi Prosciutto cotto Spinaci saltati all'olio Pane Budino al cioccolato	Vellutata di zucca con riso Tacchino dorato Fagiolini saltati all'olio Pane Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Mozzarella Patate e carote lesse Pane Frutta di stagione	Ditalini in bianco Polpette in umido Insalata verde Pane Banana	Pastina in brodo vegetale Platessa dorata Purea di patate Pane Frutta di stagione
2^ SETTIMANA	Riso al pomodoro Prosciutto cotto Carote al forno Pane Frutta di stagione	Tortiglioni in bianco Medaglione al pomodoro Insalata di verza Pane Budino al creme caramel	Passato di verdura con pasta Coscia di pollo al forno Purea di patate Pane Banana	Penne al pomodoro Mozzarella Costine all'olio Pane Frutta di stagione	Passato di patate e carote con pasta Sformato tricolore Insalata verde Pane Frutta di stagione
3^ SETTIMANA	Fusilli al pomodoro e pesto Stracchino Costine all'olio Pane Mousse di frutta	Riso agli aromi Lonza alla pizzaiola Insalata mista Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pomodoro Polpette di bovino in salsa bianca Insalata di verza Pane Banana	Vellutata di patate e costine con pasta Tacchino dorato Purea di patate Pane Frutta di stagione	Mezze penne in bianco Tonno sott'olio Pisellini in umido Pane Frutta di stagione
4^ SETTIMANA	Tortiglioni in bianco Prosciutto cotto Insalata verde Pane Mousse di frutta	Sedanini in bianco Fesa di tacchino al sugo di pomodoro con verdure Spinaci saltati all'olio Pane Budino al cioccolato	Lasagne alla romagnola Pisellini e carote saltati all'olio Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con pasta Coscia di pollo al forno Pane Frutta di stagione	Riso al pomodoro Platessa dorata Insalata di finocchi Pane Banana

5[^] SETTIMANA	Spaghetti al tonno Manzo stufato olio e limone Insalata di verza Pane Budino al cioccolato	Mezze penne al pomodoro Tacchino dorato Fagiolini saltati all'olio Pane Ananas scioppato	Passato di zucca con riso Formaggio Asiago Purea di patate Pane Frutta di stagione	Fusilli in bianco Polpette in umido Insalata mista Pane Banana	Orecchiette al pomodoro e pesto Merluzzo dorato Carote al forno Pane Frutta di stagione
6[^] SETTIMANA	Caserecci al pomodoro Salsiccia di tacchino al forno Insalata verde Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con riso Arrosto di bovino Purea di patate Pane Frutta di stagione	Tortiglioni al pomodoro Mozzarella Pisellini saltati all'olio Pane Banana	Vellutata di patate e carote con pasta Lonza alla pizzaiola Carote saltate all'olio Pane Frutta di stagione	Riso agli aromi Tonno sott'olio Costine saltate all'olio Pane Frutta di stagione
7[^] SETTIMANA	Riso al pomodoro con funghi champignons Arrosto di tacchino con olio e limone Fagiolini lessi caldi Pane Mousse di frutta	Passato di legumi con pasta Tortino con spinaci Insalata verde Pane Frutta di stagione	Riso in bianco Coscia di pollo al forno Insalata di carote Pane Banana	Pastina in brodo vegetale Spezzatino con patate in umido Pane Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Mozzarella Costine all'olio Pane Frutta di stagione
8[^] SETTIMANA	Lasagne alla romagnola Spinaci saltati all'olio Pane Mousse di frutta	Passato di patate e carote con riso Arrosto di lonza Insalata di verza Pane Frutta di stagione	Ditali rigati in bianco Polpette di bovino e spinaci Insalata di carote Pane Frutta di stagione	Tortiglioni al pomodoro Robiola Costine all'olio Pane Frutta di stagione	Vellutata di verdura con pasta Platessa dorata Purea di patate Pane Banana

MENU' ESTIVO 12 MAGGIO – 15 OTTOBRE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ SETTIMANA	Spaghetti al pomodoro Arrosto di tacchino con olio e limone Insalata di carote Pane Frutta di stagione	Fusilli al pomodoro e basilico Mozzarella Insalata di pomodori con basilico Pane Frutta di stagione	Penne rigate in bianco Lonza alla pizzaiola Zucchine primavera Pane Banana	Riso al ragù vegetale Pollo dorato Insalata verde Pane Frutta di stagione	Gnocchetti sardi alle zucchine Tonno sott'olio Insalata verde e pomodori Pane Frutta di stagione
2^ SETTIMANA	Rigatoni al pomodoro e basilico Tortino con zucchine Insalata verde Pane Frutta di stagione	Riso in bianco Coscia di pollo al forno Zucchine al forno Pane Frutta di stagione	Conchiglie alle melanzane Medaglione al pomodoro Insalata di carote Pane Banana	Fusilli al pesto Platessa dorata Insalata di pomodori Pane Budino al creme caramel	Spaghetti al pomodoro Stracchino Patate al forno Pane Frutta di stagione
3^ SETTIMANA	Mezze penne in bianco Tortino con erbe Insalata di carote Pane Frutta di stagione	Riso al pomodoro e basilico Pollo dorato Patate lesse calde Pane Frutta di stagione	Pipette al pomodoro e basilico Arrosto di bovino Insalata verde Pane Banana	Fusilli al ragù vegetale Robiola Fagiolini saltati all'olio Pane Yogurt alla frutta	Trofie al pesto Merluzzo dorato Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione
4^ SETTIMANA	Casarecci alle zucchine Bresaola con olio e limone Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Mozzarella Insalata di carote Pane Macedonia di frutta	Vellutata di verdure con riso Tacchino dorato Patate al forno Pane Frutta di stagione	Sedanini in bianco Polpette di bovino e spinaci Zucchine primavera Pane Frutta di stagione	Spaghetti al pomodoro Platessa dorata Insalata di carote Pane Frutta di stagione

RISTORAZIONE SCOLASTICA

SORICO S.p.A. è la società fornitrice dei pasti per la Ristorazione Scolastica.

Tutti i componenti il pasto, sono preparati, cotti, confezionati e veicolati dal Centro di Cottura di Venaria il giorno stesso del consumo.

Il servizio è improntato al rispetto dei criteri e delle procedure di controllo indicate nelle linee guida della Regione Piemonte, i cui punti principali (utilizzo di prodotti biologici e/o realizzati in filiera controllata con garanzia di tracciabilità) sono stati inseriti nel capitolato d'appalto.

I menù, invernale ed estivo, sono stati approvati dal Servizio di igiene degli Alimenti dell'ASL 6 e garantiscono il giusto apporto nutrizionale, in relazione all'età. Nel contempo, si garantisce anche l'erogazione di diete speciali per motivi di salute o per scelte di natura etnico-religiose.