

| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì |
|--|--|--|--|---|
| Settimana 1 | | | | |
| Pasta pomodoro e ricotta Prosciutto cotto Insalata verde Pane Dolce | Pasta con zucchine Formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione | Pasta al pomodoro e basilico Crocchette di legumi Insalata mista estiva Pane Frutta fresca di stagione | Risotto allo zafferano Merluzzo* alle erbe aromatiche Zucchine al forno Pane Frutta fresca di stagione | Pasta agli aromi Rotolo di frittata con formaggio Insalata di pomodori Pane Frutta fresca di stagione |
| Settimana 2 | | | | |
| Pizza margherita Formaggio ½ porzione Fagiolini* all'olio Pane Dolce | Agnolotti di magro al burro e salvia Farinata di ceci Insalata di pomodori Pane Frutta fresca di stagione | Riso con verdure* estive Polpette di bovino Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione | Crema di zucchine con crostini Frittata con verdure* Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione | Pasta al pomodoro Platessa* alla mugnaia Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione |
| Settimana 3 | | | | |
| Pasta all'olio extravergine di oliva Frittata di spinaci* Insalata e mais Pane Dolce | Pasta integrale al ragù di bovino Burger/polpette di legumi Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione | Riso con crema di piselli* Formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione | Pasta al pomodoro e basilico Pollo al rosmarino Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca di stagione | Pasta al pesto Crocchette di merluzzo* al forno Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione |

Per il secondo piatto di Formaggio verranno alternate le seguenti tipologie: mozzarella, ricotta, stracchino, primo sale, Asiago DOP, provolone dolce DOP.

*Alcuni piatti potrebbero contenere, in tutto o in parte, ingredienti surgelati o congelati all'origine.

Per dolce sarà previsto a rotazione: budino, yogurt, gelato, torta o plum-cake.

Visto:

Il Dirigente Medico
Responsabile S.S. Igiene della Nutrizione
Dott. ssa Carmela Di Mari
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)

22 / 04 / 2026

Il Dietista
S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL TO5
Dott. Dario Aleccio
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)

| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì |
|--|--|--|---|--|
| Settimana 4 | | | | |
| Pasta alle zucchine Formaggio Insalata di pomodori Pane Dolce | Pasta al pomodoro e basilico Crocchette di legumi Zucchine trifolate Pane Frutta fresca di stagione | Pasta al burro e timo Filetto di platessa* gratinato Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione | Minestrina in brodo vegetale Cotoletta di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione | Risotto al pomodoro Sformato di verdure* Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione |
| Settimana 5 | | | | |
| Riso alla cantonese (piselli*, carote e prosciutto cotto) Formaggio Insalata verde Pane Dolce | Pasta all'ortolana* Arrosto di lonza Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca di stagione | Pasta al pesto Farinata di ceci Insalata di pomodori Pane Frutta fresca di stagione | Gnocchi di patate al pomodoro Flan di verdure* Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione | Pasta agli aromi Merluzzo* gratinato Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione |
| Settimana 6 | | | | |
| Pizza al pomodoro Formaggio Insalata verde Pane Dolce | Pasta all'olio evo Crocchette di platessa* al forno Insalata di pomodori Pane Frutta fresca di stagione | Pasta al pomodoro e olive Bocconcini di pollo/tacchino dorati al forno Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione | Pastina in brodo vegetale Frittata di verdure* Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione | Risotto alla parmigiana Burger/polpette di legumi Insalata e mais Pane Frutta fresca di stagione |

Per il secondo piatto di Formaggio verranno alternate le seguenti tipologie: mozzarella, ricotta, stracchino, primo sale, Asiago DOP, provolone dolce DOP.

*Alcuni piatti potrebbero contenere, in tutto o in parte, ingredienti surgelati o congelati all'origine.

Per dolce sarà previsto a rotazione: budino, yogurt, gelato, torta o plum-cake.

Visto:

Il Dirigente Medico
Responsabile S.S. Igiene della Nutrizione
Dott. ssa Carmela Di Mari
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)

22 / 04 / 2026

Il Dietista
S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL TO5
Dott. Dario Alescio
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)