

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Settimana 1				
Pasta pomodoro e ricotta Frittata con verdure* Spinaci/biete* all'olio Pane	Riso al parmigiano Burger di legumi Insalata verde Pane	Pasta integrale pomodoro e basilico Scaloppina di pollo al limone Insalata di finocchi Pane	Crema di piselli con crostini/pasta Formaggio Patate al forno Pane	Pasta all'olio Merluzzo* gratinato al forno Carote julienne Pane
<i>Dolce</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>
Settimana 2				
Riso al pomodoro Formaggio Zucchine gratinate al forno Pane	Pasta all'olio Platessa* dorata al forno Fagiolini* all'olio Pane	Minestrina in brodo vegetale Prosciutto cotto Purè di patate Pane integrale	Pasta al pesto Farinata di ceci Insalata mista Pane	Pasta alle melanzane Rotolo di frittata con formaggio Spinaci/biete* all'olio Pane
<i>Dolce</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>
Settimana 3				
Riso allo zafferano Tortino di ricotta e verdura* Carote julienne Pane	Pasta con crema di zucchine Milanese di pollo al forno Insalata di finocchi Pane integrale	Pizza margherita Formaggio ½ porzione Fagiolini* all'olio Pane	Pasta all'olio Burger di legumi Insalata e mais Pane	Passato di verdure* con riso/orzo/farro Merluzzo* impanato Patate al rosmarino Pane
<i>Dolce</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>

*Alcuni piatti potrebbero contenere, totalmente o in parte, ingredienti surgelati o congelati all'origine.
Come Formaggio sarà servito a rotazione: ricotta, stracchino, mozzarella, primo sale, asiago DOP, provolone dolce DOP.
Come dolce sarà previsto a rotazione: budino o yogurt o barretta di cioccolato o plumcake o torta.

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

Il Dietista
S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL TO5
Dott. ssa Monica Cettina Minutolo
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Settimana 4				
Pasta al pesto Formaggio Zucchine gratinate al forno Pane	Pasta integrale al ragù di bovino Frittata di verdure* Carote julienne Pane	Agnolotti di magro al burro e salvia Platessa* dorata al forno Fagiolini* all'olio Pane	Vellutata di carote con crostini/pasta Milanese di suino al forno Insalata verde Pane	Risotto al pomodoro Crocchette di legumi Spinaci/biete* al forno Pane
<i>Dolce</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>
Settimana 5				
Pasta pomodoro e basilico Rotolo di frittata con formaggio Fagiolini* all'olio Pane	Risotto al parmigiano Merluzzo* alla pizzaiola Insalata di finocchi Pane	Lasagne al pomodoro Formaggio ½ porzione Insalata di carote Pane integrale	Pasta all'olio Farinata di ceci Zucchine gratinate al forno Pane	Minestrina in brodo vegetale Polpette di bovino Puré di patate Pane
<i>Dolce</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>
Settimana 6				
Pasta all'olio Cosce di pollo al forno Insalata verde Pane	Passato di verdure* con riso/orzo/farro Formaggio Patate al forno Pane	Pasta alle zucchine Tortino di ricotta e spinaci* Carote julienne Pane	Risotto al parmigiano Burger di legumi Zucchine gratinate al forno Pane	Pasta integrale al pomodoro Platessa* impanata Fagiolini* all'olio Pane
<i>Dolce</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>

*Alcuni piatti potrebbero contenere, totalmente o in parte, ingredienti surgelati o congelati all'origine.
Come Formaggio sarà servito a rotazione: ricotta, stracchino, mozzarella, primo sale, asiago DOP, provolone dolce DOP.
Come dolce sarà previsto a rotazione: budino o yogurt o barretta di cioccolato o plumcake o torta.

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

Il Dietista
S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL TO5
Dott. ssa Monica Cettina Minutolo
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)