

COMUNE DI NONE

**MENU PRIMAVERILE DA INIZIO MARZO A METÀ APRILE**



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
SETTIMANA 1	Pizza margherita Prosciutto cotto 1/2 porzione Verdura cruda di stagione Pane Budino Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi Sfornato di pesce* Carote e fagiolini Pane Frutta fresca di stagione Polpa di frutta	Risotto con i piselli Arosto di maiale con salsa di mele Insalata verde Pane/Grissini Frutta fresca di stagione Torta casalinga****	Minestrina con pasta Scaloppina di pollo alla pizzaiola Purè di patate Pane Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Farinata con verdure Finocchi*** in insalata Pane Crudité di frutta e verdura di stagione Frutta fresca di stagione
MERENDA	Frutta fresca di stagione	Polpa di frutta	Torta casalinga****	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
SETTIMANA 2	Risotto al pomodoro Arosto di tacchino olio e limone Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Crema di ceci e patate con pasta Polpette/tortino di verdure e ricotta con carote al forno Pane/Grissini Torta casalinga**** Frutta fresca di stagione	Orzotto con verdure di stagione Rusticella di pollo Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta alla parmigiana Spezzatino di bovino in umido con misto di verdure di stagione Pane Frutta fresca di stagione Dolce tipico****	Pasta all'amatriciana Fettuccine di totano con piselli Pane Yogurt alla frutta Frutta fresca di stagione
MERENDA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dolce tipico****	Frutta fresca di stagione
SETTIMANA 3	Crema di verdure con riso Bri tenero DOP Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione Polpa di mele	Pasta al pomodoro Pollo al limone Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione Dolce tipico****	Pasta alla Portofino (pomodoro e pesto) Sfornato di pesce* Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Agnolotti di magro al burro e salvia Uova sode Insalata mista Pane/Grissini Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Risotto agli asparagi Polpette/tortino di legumi e verdure Verdura cotta di stagione Pane Torta casalinga**** Frutta fresca di stagione
MERENDA	Polpa di mele	Dolce tipico****	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
SETTIMANA 4	Pasta pomodoro e erbe aromatiche Bastoncini di pesce Piselli Yogurt alla frutta Frutta fresca di stagione	Vellutata di cannellini con crostini Tortino di patate e fagiolini alla ligure Verdura cruda di stagione Pane Torta casalinga**** Frutta fresca di stagione	Risotto al radicchio Bocconcini di pollo in umido con verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Fesa di tacchino al forno Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione Dolce tipico****	Pasta tricolore alla parmigiana Castellana di prosciutto e formaggio Finocchi al forno Pane Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione
MERENDA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dolce tipico****	Frutta fresca di stagione
SETTIMANA 5	Focaccia Formaggio fresco** Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Lasagna al forno Carote al forno Pane Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Farinata di ceci con verdure Insalata di pomodori*** e fagiolini Pane Frutta fresca di stagione Budino	Risotto alle erbe aromatiche Bocconcini di pollo dorati al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Crema di verdure con crostini Seppie in umido con patate Pane/Grissini Frutta fresca di stagione Torta casalinga****
MERENDA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
SETTIMANA 6	Pasta burro e Grana Padano DOP Sfornato di asparagi Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione Dolce tipico****	Passato di verdura con orzo Straccetti di tacchino al forno Patate Pane/Grissini Torta casalinga**** Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Scaloppine di pollo al limone Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Bastoncini/crocchette di pesce Piselli Pane Frutta fresca di stagione Polpa di mela	Risotto allo zafferano Manzo affumicato olio e limone Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione
MERENDA	Dolce tipico****	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Polpa di mela	Frutta fresca di stagione

NOTE:  
 \* In giallo sono evidenziati i piatti tipici/caratteristici o che usano prodotti della tradizione culinaria piemontese  
 \*\* merluzzo FAO 27/37\*, seppie FAO 27/37\*, totani, platessa FAO 27/37\* in base alla disponibilità  
 \*\*\* formaggio fresco a rotazione tra: mozzarella, primo sale, ricotta, stracchino  
 \*\*\*\* quando di stagione, altrimenti sarà sostituito con altra verdura di stagione  
 \*\*\*\*\*dolci tipici: torta alla monferrina (zucca e cioccolato), brut e bun, torcetti, bunet, persi pini, carnestrelli, paste di meliga, frutta cotta  
 \*\*\*\*\*torte casalinghe: margherita, alle carote, di mele, allo yogurt, variegata, all'arancia, paradiso, al cioccolato, cacao e arancia, alle pere, pere e cioccolato

REGIONE PIEMONTE - A.S.L. TO5  
 IL DIRIGENTE MEDICO  
 S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE  
 Dr. ssa *Carmela DI MARI*



REGIONE PIEMONTE - ASL TO5  
 LA DIETISTA  
 Dott.ssa *M. Anna PINUTOLO*

15 MAR 2023