

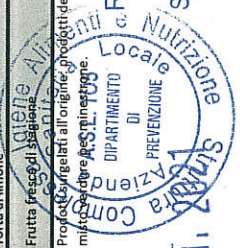
COMUNE DI NONE

MENU AUTUNNALE DAL 16 OTTOBRE AL 30 NOVEMBRE



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VEDNERDI'
SETTIMANA 1	Ozotto con pomodoro Straccetti di tacchino Carote julienne Pane/Grisini strati torinesi Frutta fresca di stagione	Zuppa di lenticchie e patate con pasta Tomini freschi piemontesi con bagnet verd Cavolfiori lessati con salsa citronette Pane Frutta fresca di stagione	Polpette di merluzzo MSC* con verdure Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta pomod./erbe aromat. Frittata dell'orto Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e olive Infanzia: prosciutto cotto Prim/sec: manzo affumicato Erbette olio e grana Pane Dolce tipico**** Frutta fresca di stagione
MERENDA	Budino al cioccolato	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Torta casalinga*****	Frutta fresca di stagione
SETTIMANA 2	Risotto alle pere con Toma di Bra DOP Cosce di pollo al forno Finocchi in insalata Pane Yogurt alla frutta Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Merluzzo carbonaro alla livornese* Cavolo in insalata Pane Frutta fresca di stagione	Insalata di cavolo verza con vellutata di acquaglie Mozzarella Patate arrosto Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verd. con crostini Mozzarella Patate arrosto Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con sugo di broccoli Rotolo di omelette tricolore Spinaci Pane Frutta fresca di stagione
MERENDA	Frutta fresca di stagione	Polpa di frutta	Torta casalinga*****	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
SETTIMANA 3	Insalata mista Polenta e spezzatino di bovino Pane Dolce tipico**** Frutta fresca di stagione	Risotto con carciofi Farinata con verdure Cavolfiore gratinato Pane Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e basilico Petto di pollo al limone Finocchi in insalata Pane/Grisini strati torinesi Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio EVO e Grana Padano DOP Filetto di Limanda dorato MSC* Carote al forno Pane Frutta fresca di stagione	Crema di patate con pasta Sformato di verdure con crema al bra tenero Verdure miste brasate Pane Frutta fresca di stagione
MERENDA	Frutta fresca di stagione	Budino alla vaniglia	Crudité di frutta e verdura di stagione	Frutta fresca di stagione	Torta casalinga*****
SETTIMANA 4	Gnocchi al pomodoro Tortino di verdure Finocchi gratinati Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto di broccoli Cotoletta di maiale Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Scaloppe di tacchino Cavolfiore gratinato Pane Frutta fresca di stagione	Minestra di porri con farro Crescenza Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Risotto al Bra tenero Polpettine di Merluzzo MSC* Insalata verde e rossa Pane Frutta fresca di stagione
MERENDA	Frutta fresca di stagione	Polpa di frutta	Frutta fresca di stagione	Torta casalinga*****	Frutta fresca di stagione
SETTIMANA 5	Pinzimonio di verdure Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Pane Dolce tipico**** Frutta fresca di stagione	Pasta alla portofino Uova alla piemontese Insalata mista con finocchi Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Fesa di tacchino arrosto Cavolo e carote in insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'ortolana Fishburger di Trota ASC* Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Crema di carote con crostini Bocconcini di pollo in umido Patate e piselli in umido Pane Frutta fresca di stagione
MERENDA	Frutta fresca di stagione	Budino alla vaniglia	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Torta casalinga*****
SETTIMANA 6	Pasta alla pizzaiola Polpettone di lenticchie Broccolotti gratinati alle acquaglie Pane/Grisini strati torinesi Frutta fresca di stagione	Pasta ai carciofi Fileté Merluzzo MSC* al pane aromatico Erbette all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca Tortino di verdura Insalata mista Pane Torta al limone	Zuppa di verdure, rape e orzo Tortino di verdura Insalata mista Pane Torta al limone	Pasta con sugo al cavolfiore Arrosto di tacchino Finocchi in insalata Pane Frutta fresca di stagione
MERENDA	Polpa di frutta (mela/banana)	Torta casalinga*****	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino al creme carameli

NOTE: In giallo sono evidenziati i piatti tipici/caratteristici o che usano prodotti della tradizione culinaria piemontese  
 \* pesce da Pesca Sostenibile, certificato MSC - ASC  
 \*\* 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 pien, torcetti, canestrelli, paste di meliga, mele/perse cotte al forno  
 \*\*\*\*\*torte casalinghe: margherita, alle carote, di mele, allo yogurt, variegata, all'arancia, paradiso, al cioccolato, cacao e arancia, alle pere, pera e cioccolato



REGIONE PIEMONTE A.S.L. TO5  
 LA DIETISTA  
 Dr.ssa Margherita GULINO  
 IL DIRETTORE  
 S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

27 SET. 2021

REGIONE PIEMONTE A.S.L. TO5  
 LA DIETISTA  
 Dr.ssa Margherita GULINO