



ASL BI
S.C. SIAM e Dietologia
Area Igiene della Nutrizione
Il Dirigente Medico
D.ssa Gianna Moggio



menù autunno/inverno – Scuola dell'infanzia – Comune Viverone

Pasti preparati nella cucina di Viverone – Via scuole 27

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza Margherita 1,7,11 Prosciutto cotto ½ porzione Insalata verde Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana/porri 3,7 Cotoletta di pollo 1,3,6,7,10 Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con crostini 1,6,7,9,10,11 Polpette di legumi e verdure 3,6,7,9,10 Cavolfiori/broccoli all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro 1,6,9 Frittata 3 Piselli* all'olio Frutta fresca di stagione	Gnocchi olio e salvia 1,3,7 Filetto di merluccio* al limone 1,4,6 Carote Frutta fresca di stagione
merenda	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Torta margherita/mele Pasta alla pizzaiola 1,6,9,10 Scaloppina di pollo al limone Erbette* Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta 7 Pasta al ragu' vegetale 1,6,9,10 Filetto di platessa* impanato al forno 1,2,3,4,6,7,10,13 Spinaci* Frutta fresca di stagione	Frutta di stagione Pizza margherita 1,7,11 Arrosti di tacchino freddo ½ porzione Insalata mista Frutta fresca di stagione
2	Formaggio stracchino 7 Patate al forno Frutta fresca di stagione	Carote Frutta fresca di stagione	Polpette di legumi e verdure 3,6,7,9,10 Erbe* Frutta di stagione	Frutta di stagione	Insalata mista Frutta fresca di stagione
merenda	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3	Pasta all'olio 1,6,10 Formaggio mozzarella 7 Spinaci*	Risotto alla parmigiana 3,7 Stornato di uova e verdure 3,9 Fagiolini* 9 Frutta fresca di stagione	Lasagne* alla bolognese 1,3,6,7,9,10 Insalata mista Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta 7 Pasta al pomodoro 1,6,9,10 Bocconcini di pollo dorati 1,6,10 Carote Frutta fresca di stagione	Frutta di stagione Minestra di verdure con riso/orzo 1,6,9,11 Filetto di merluccio* al forno con pomodori Patate al forno Frutta fresca di stagione
merenda	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4	Pizza margherita 1,7,11 Arrosti di tacchino freddo ½ porzione Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale 1,6,9,10 Frittata 3 Fagiolini* e patate 9 Frutta fresca di stagione	Passato di legumi* con orzo/crostini 1,6,7,9,10,11 Arrosti di lonza agli aromi 1,9 Finocchi Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano/zucca 1,6,9,10 Polpette di legumi e verdure 3,6,7,9,10 Carote Frutta fresca di stagione	Torta limone/cacao Pasta integrale al ragu' vegetale 1,6,9,10 Filetto di platessa* impanato al forno 1,2,3,4,6,7,10,13 Spinaci* Frutta fresca di stagione
merenda	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta 7	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mousse di frutta

Tutti i pasti vengono completati con pane (1,6,11) e frutta fresca di stagione (arancia, mela, pera, banana, kiwi, mandarini, clementine).
Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: 1. cereali contenenti glutine, 2. crostacei, 3. uova, 4. pesce, 5. arachide, 6. soia, 7. latte, 8. frutta con guscio, 9. sedano, 10. senape, 11. semi di sesamo, 12. lupini, 13. molluschi, 14. soffi e anidride solforosa
In presenza di certifiati medici comparati aderenza allergica vengono formulate apposite diete). * Materia prima di base completa e/o surgelata.