



ASL BI
SISIAN e Dietologia
Area Igiene della Nutrizione
Il Dirigente Medico
D.ssa Gianna MOGGIO

menù autunno/inverno – Scuola primaria – Comune Viverone

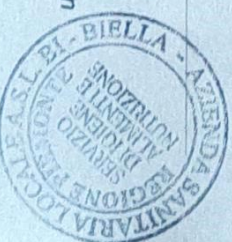
Pasti preparati nella cucina di Viverone - via scuole 27



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza Margherita 1,7,11 Prosciutto cotto ½ porzione Insalata verde Frutta fresca di stagione 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 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 Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro 1,6,9 Fritata 3 Piselli* all'olio Yogurt alla frutta 7 Frutta fresca di stagione	Gnocchi olio e salvia 1,3,7 Filetto di merluzzo* al limone 1,4,6 Carote Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione
Spuntino ½ mattina	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2	Crema di zucca con crostini 1,6,7,10,11,14 Formaggio stracchino 7 Patate al forno Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Riso allo zafferano/radicchio Polpette di legumi e verdure 3,6,7,9,10 Carote Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta alla pizzaiola 1,6,9,10 Scaloppina di pollo al limone Erbette* Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù vegetale 1,6,9,107 Filetto di platessa* impanato al forno 1,2,3,4,6,7,10,13 Spinaci* Frutta fresca di stagione Yogurt alla frutta 7	Pizza margherita 1,7,11 Arrosto di tacchino freddo ½ porzione Insalata mista Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione
Spuntino ½ mattina	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3	Pasta all'olio 1,6,10 Formaggio mozzarella 7 Spinaci* Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana 3,7 Sformato di uova e verdure 3,9 Fagiolini* 9 Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Lasagne* alla bolognese 1,3,6,7,9,10 Insalata mista Yogurt alla frutta 7 Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro 1,6,9,10 Bocconcini di pollo dorati 1,6,10 Carote Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Minestra di verdure con risolorzo 1,6,9,11 Filetto di merluzzo* al forno con pomodori Patate al forno Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione
Spuntino ½ mattina	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4	Pizza margherita 1,7,11 Arrosto di tacchino freddo ½ porzione Insalata verde Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale 1,6,9,10 Frittata 3 Fagiolini* e patate 9 Frutta fresca di stagione Yogurt alla frutta 7	Passato di legumi* con orzo/crostini 1,6,7,9,10,11 Arrosto di lonza agli aromi 1,9 Finocchi Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano/zucca Polpette di legumi e verdure 3,6,7,9,10 Carote Frutta fresca di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale 1,6,9,10 Filetto di platessa* impanato al forno 1,2,3,4,6,7,10,13 Spinaci* Frutta fresca di stagione Mousse di frutta
Spuntino ½ mattina	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

Tutti i pasti vengono completati con pane (1,6,11)
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 certificati medici comprovanti intolleranze allergiche vengono formulate apposite dieti). *Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 21/03/2024



22 MAR. 2024