

Dipartimento di Prevenzione

SC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - SIAN

Direttore F.F. : Dr Marcello Caputo

Telefono: 0172 699245

E-mail: sian@aslcn1.it

Savigliano, 23 /11/2023

Spett.le

Comune di Bagnolo Piemonte
Piazza Divisione Alpina Cuneense, 5
12031 Bagnolo Piemonte (CN)

Alla cortese attenzione:

Preg.mo Sindaco
Geom. Roberto Baldi

Pec: comune.bagnolo.cn@legalmail.it
mail: depetris@comune.bagnolo.cn.it, rinella@comune.bagnolo.cn.it

OGGETTO: vidimazione menù autunnale, invernale e primaverile per la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado di BAGNOLO PIEMONTE (CN) – MENÙ STANDARD E SENZA GLUTINE

Si restituiscono i menù in oggetto, modificati in base a quanto concordato, con relativo timbro di approvazione.

Ricordiamo di prevedere:

- note informative (o un paragrafo) sugli allergeni: lista degli allergeni ed eventuale informativa ai genitori o parenti sulla possibilità di predisporre un menù ad hoc se il/la bambino/a risulta certificato/a (con certificato medico) rispetto alla lista degli allergeni presenti negli allegati del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 (25 ottobre 2011);
- l'utilizzo del sale iodato come previsto dalla LEGGE 21 marzo 2005, n. 55 (fatte salve eventuali controindicazioni individuali).

Cordiali saluti.



Per il Direttore F.F.
Dr. Sergio MIAGLIA

Firmato digitalmente

ai sensi del D. Lgs 82/2005 e s.m.i.

MES/ac

Per eventuali comunicazioni e chiarimenti: sede territoriale di Savigliano, Via Torino n. 143

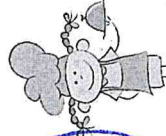
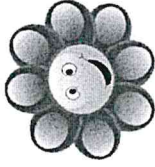
Tel. 0172 240680 –E-mail: sian@aslcn1.it



MENU' PRIMA VERILE

Scuola dell'Infanzia

BAGNOLO PIEMONTE (CN)



BUON APPETITO!

23/11/2023

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al ragù vegetale	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta (SARDEGNA)	Crema di zucchini e orzo	Pizza margherita	Pasta olio EVO e parmigiano
Bocconcini di pollo e tacchino in umido	Frittata verde al forno	Platessa* dorata con aromi al forno	Prosciutto cotto 1/4 porzione	Primo sale
Zucchine* trifolate	Insalata verde	Patate al forno	Insalata di fagiolini*	Insalata di pomodori
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Macedonia di frutta fresca di stagione	Banana	Macedonia di frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta
Crema di verdure con pasta e legumi	Risotto alle zucchini	Tagliatelle pomodoro e basilico	Penne al sugo di pomodoro e melanzane (SICILIA)	Pasta al pesto
Spezzatino di vitello Coalvi	Pollo al forno	Polpette di nasello*	Mozzarella	Frittata con zucchini al forno
Patate al forno	Insalata di carote Julienne	Insalata di pomodori	Zucchine* all'olio	Piselli* brasati
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Macedonia di frutta fresca di stagione	Mousse di frutta	Banana	Macedonia di frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca di stagione
Passato estivo con pasta	Risotto allo zafferano (LOMBARDIA)	Panzerotti di magro burro e salvia	Tagliatelle al ragù vegetale	Pasta al pesto
Polpette di vitello Coalvi	Platessa * impanata al forno	Frittata al forno	Pollo al forno	Formaggio fresco**
Purea di patate	Zucchine* trifolate	Carote* brasate	Insalata di pomodori	Insalata di fagiolini*
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Macedonia di frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Macedonia di frutta fresca di stagione	Banana	Macedonia di frutta fresca di stagione
Pasta al pomodoro	Pasta all'ortolana	Pizza margherita	Gnocchi alla romana (LAZIO)	Risotto alle zucchini
Hamburger di vitello Coalvi	Tomino	Lenticchie in umido	Milaneese di pollo al forno	Crocchette di pesce**
Zucchine* trifolare	Insalata di pomodori	Insalata verde	Insalata di fagiolini*	Carote* alle erbe
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Torta cioccolato	Macedonia di frutta fresca	Macedonia di frutta fresca di stagione	Banana	Macedonia di frutta fresca di stagione

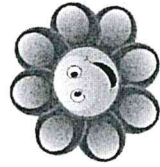
1° SETTIMANA

2° SETTIMANA

3° SETTIMANA

4° SETTIMANA

* PRODOTTO SURGELATO / ** FORMAGGIO FRESCO (es. RICOTTA, MOZZARELLA, STRACCHINO)



MENU' PRIMAVERILE

Scuola Primaria e Secondaria di primo grado
BAGNOLO PIEMONTE (CN)



BUON APPETITO!

23/11/2023

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta al ragù vegetale	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta (SARDEGNA)	Crema di zucchini e orzo	Pizza margherita	Pasta olio EVO e parmigiano
	Bocconcini di pollo e tacchino in umido	Frittata verde al forno	Platessa* dorata con aromi al forno	Prosciutto cotto ½ porzione	Primo sale
	Zucchine* trifolate	Insalata verde	Patate al forno	Insalata di fagiolini*	Insalata di pomodori
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca di stagione	Banana	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	Yogurt alla frutta
2° SETTIMANA	Crema di verdure con pasta e legumi	Risotto alle zucchini	Tagliatelle pomodoro e basilico	Penne al sugo di pomodoro e melanzane (SICILIA)	Pasta al pesto
	Spezzatino di vitello Coalvi	Pollo al forno	Polpette di nasello*	Mozzarella	Frittata con zucchini al forno
	Patate al forno	Insalata di carote Julienne	Insalata di pomodori	Zucchine* all'olio	Piselli* brasati
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca di stagione	Budino	Banana	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Passato estivo con pasta	Risotto allo zafferano (LOMBARDIA)	Panzerotti di magro burro e salvia	Tagliatelle al ragù vegetale	Pasta al pesto
	Polpette di vitello Coalvi	Platessa * impanata al forno	Frittata al forno	Pollo al forno	Formaggio fresco**
	Purea di patate	Zucchine* trifolate	Carote* brasate	Insalata di pomodori	Insalata di fagiolini*
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Macedonia di frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Banana	Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Pasta all'ortolana	Pizza margherita	Gnocchi alla romana (LAZIO)	Risotto alle zucchini
	Hamburger di vitello Coalvi	Tomino	Lenticchie in umido	Milanese di pollo al forno	Crocchette di pesce**
	Zucchine* trifolare	Insalata di pomodori	Insalata verde	Insalata di fagiolini*	Carote* alle erbe
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Torta cioccolato	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca di stagione	Banana	Frutta fresca di stagione

* PRODOTTO SURGELATO / ** FORMAGGIO FRESCO (es. RICOTTA, MOZZARELLA, STRACCHINO)

MENU' SENZA GLUTINE PRIMAVERILE Scuola dell'Infanzia BAGNOLO PIEMONTE (CN)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta SG al ragù vegetale	Gnocchetti sardi SG pomodoro e ricotta	Crema di zucchine e RISO	Pizza margherita SG	Pasta SG olio EVO e parmigiano
	Bocconcini di pollo e tacchino in umido	Frittata verde al forno	Platessa al vapore	*Prosciutto cotto SG ½ porzione	Primo sale
	Zucchine trifolate	Insalata verde	Patate al forno	Insalata di fagiolini	Insalata di pomodori
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
Macedonia di frutta fresca di stagione	Banana	Macedonia di frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca di stagione	*Yogurt alla frutta SG	
2° SETTIMANA	Crema di verdure con pastina SG e legumi	Risotto alle zucchine	Tagliatelle SG pomodoro e basilico	Penne SG al sugo di pomodoro e melanzane	Pasta SG al *pesto SG
	Spezzatino di vitello Coalvi	Pollo al forno	Polpette di nasello con pangrattato SG	Mozzarella	Frittata con zucchine al forno
	Patate al forno	Insalata di carote Julienne	Insalata di pomodori	Zucchine all'olio	Piselli brasati
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
Macedonia di frutta fresca di stagione	Mousse di frutta	Banana	Macedonia di frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca di stagione	
3° SETTIMANA	Passato estivo con pastina SG	Risotto allo zafferano	Panzerotti SG burro e salvia	Tagliatelle SG al ragù vegetale	Pasta SG al *pesto SG
	Polpette di vitello con pangrattato SG	Platessa impanata con pangrattato SG	Frittata al forno	Pollo al forno	Formaggio fresco
	Purea di patate	Zucchine trifolate	Carote brasate	Insalata di pomodori	Insalata di fagiolini*
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
Macedonia di frutta fresca di stagione	*Yogurt alla frutta SG	Macedonia di frutta fresca di stagione	Banana	Macedonia di frutta fresca di stagione	
4° SETTIMANA	Pasta SG al pomodoro	Pasta SG all'ortolana	Pizza margherita SG	Gnocchi alla romana SG	Risotto alle zucchine
	Hamburger di vitello SG	Tomino	Lenticchie in umido	Milanese di pollo con pangrattato SG	Crocchette di pesce SG
	Zucchine trifolate	Insalata di pomodori	Insalata verde	Insalata di fagiolini	Carote
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
Torta SG	Macedonia di frutta fresca	Macedonia di frutta fresca di stagione	Banana	Macedonia di frutta fresca di stagione	

• In grassetto le pietanze che devono essere preparate con prodotti specifici o da prouario

• SG = senza glutine

• * fare sempre riferimento al prouario AIC, alla presenza del marchio Spiga Barrata o alla scritta "senza glutine" per scegliere prodotti consentiti (es gnocchi, polenta, salsiccia, cotichino, manzo affumicato, prosciutto cotto, pesto, maionese, yogurt alla frutta, marmellate, budino, creme spalmabili, gelato etc.)

• Attenzione a non utilizzare preparati per brodo/farine con glutine in minestrine, minestrone, creme di verdura, risotti, arrostiti, spezzatini etc.: se utilizzati, fare riferimento al prouario AIC per scegliere prodotti consentiti e utilizzare farine SG. Per quanto riguarda i passati/creme di verdure/legumi, si ricorda che possono essere utilizzati tutti i tipi di verdura tal quale (fresca, essicata, congelata, surgelata, liofilizzata) e legumi (freschi, secchi e in scatola). Tal quale = privo di ingredienti diversi dalle verdure (leggere sempre gli ingredienti in caso non si utilizzino le verdure fresche)

• In caso di preparazioni di tortini di verdure, flan, polpette, rollate di carne, frittate, etc. valutare i singoli ingredienti utilizzati.

• Per l'eventuale presenza di prodotti surgelati fare riferimento al menù generale.

• Sono idonee mousse e passate di frutta costituiti unicamente da frutta, zucchero, acido ascorbico (E300 o vitamina C) e acido citrico (E330)



MENU' SENZA GLUTINE PRIMAVERILE Scuola Primaria e Secondaria di BAGNOLO.PIEMONTE (CN)

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta SG al ragù vegetale	Gnocchetti sardi SG pomodoro e ricotta	Crema di zucchini e RISO	Pizza margherita SG	Pasta SG olio EVO e parmigiano
Bocconcini di pollo e tacchino in umido	Frittata verde al forno	Plattessa al vapore	*Prosciutto cotto SG ½ porzione	Primo sale
Zucchine trifolate	Insalata verde	Patate al forno	Insalata di fagiolini	Insalata di pomodori
Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
Frutta fresca di stagione	Banana	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	*Yogurt alla frutta SG
1° SETTIMANA				
Crema di verdure con pasta SG e legumi	Risotto alle zucchini	Tagliatelle SG pomodoro e basilico	Penne SG al sugo di pomodoro e melanzane	Pasta SG al *pesto SG
Spezzatino di vitello Coalvi	Pollo al forno	Polpette di nasello con pangrattato SG	Mozzarella	Frittata con zucchini al forno
Patate al forno	Insalata di carote Julienne	Insalata di pomodori	Zucchine all'olio	Piselli brasati
Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
Frutta fresca di stagione	*Budino SG	Banana	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA				
Passato estivo con pasta SG	Risotto allo zafferano	Panzerotti SG burro e salvia	Tagliatelle SG al ragù vegetale	Pasta SG al *pesto SG
Polpette di vitello con pangrattato SG	Plattessa impanata con pangrattato SG	Frittata al forno	Pollo al forno	Formaggio fresco
Purea di patate	Zucchine trifolate	Carote brasate	Insalata di pomodori	Insalata di fagiolini*
Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
Macedonia di frutta fresca	*Yogurt alla frutta SG	Frutta fresca di stagione	Banana	Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA				
Pasta SG al pomodoro	Pasta SG all'ortolana	Pizza margherita SG	Gnocchi alla romana SG	Risotto alle zucchini
Hamburger di vitello SG	Tomino	Lenticchie in umido	Milanese di pollo con pangrattato SG	Crocchette di pesce SG
Zucchine trifolate	Insalata di pomodori	Insalata verde	Insalata di fagiolini	Carote
Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
Torta SG	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca di stagione	Banana	Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA				

• In grassetto le pietanze che devono essere preparate con prodotti specifici o da prontuario

• SG = senza glutine

• * fare sempre riferimento al prontuario AIC, alla presenza del marchio Spiga Barrata o alla scritta "senza glutine" per scegliere prodotti consentiti (es gnocchi, polenta, salsiccia, cottechino, manzo affumicato, prosciutto cotto, pesto, maionese, yogurt alla frutta, marmellate, budino, creme spalmabili, gelato etc.)

• Attenzione a non utilizzare preparati per brodo/farine con glutine in minestrone, minestrone, arrostiti, spezzatini etc.: se utilizzati, fare riferimento al prontuario AIC per scegliere prodotti consentiti e utilizzare farine SG. Per quanto riguarda i passati/creme di verdure/legumi, si ricorda che possono essere utilizzati tutti i tipi di verdura tal quale (fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata) e legumi (freschi, secchi e in scatola). Tal quale = privo di ingredienti diversi dalle verdure (leggere sempre gli ingredienti in caso non si utilizzino le verdure fresche)

• In caso di preparazioni di tortini di verdure, flan, polpette, rollate di carne, frittate, etc. valutare i singoli ingredienti utilizzati.

• Per l'eventuale presenza di prodotti surgelati fare riferimento al menù generale.

• Sono idonee mousse e nassate di frutta costituite unicamente da frutta, zucchero, acido ascorbico (E300 o vitamina C) e acido citrico (E330)





Comune di Bagnolo Piemonte Prot. n. 0018218 del 23/11/2023
MENU' AUTUNNALE
 Scuola dell'Infanzia di BAGNOLO PIEMONTE

Tit. 03 CL-03-Sc. 08

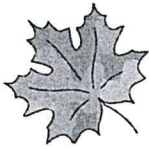


23/11/2023

BUON APPETITO!

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1°	Pasta all'olio EVO Frittata verde al forno Piselli* Pane comune Macedonia di frutta fresca di stagione	Pasta all'amatriciana (LAZIO) Limanda* dorata al forno Finocchi stufati Pane comune Macedonia di frutta fresca	Risotto allo zafferano Mozzarella Ratatouille* Pane comune Mousse di frutta	Pizza vegetariana Prosciutto cotto 1/2 porzione Insalata verde Pane comune Banana	Crema di zucca con crostini Bistecca di pollo impanata al forno Purea di patate Pane comune Macedonia di frutta fresca di stagione
2°	Pasta pomodoro e basilico Platessa* impanata al forno Spinaci * Pane comune Macedonia di frutta fresca di stagione	Crema di legumi e orzo Straccetti di tacchino in umido (porzione ridotta) Patate e carote al forno Pane comune Macedonia di frutta fresca di stagione	Ravioli burro e salvia Formaggio fresco** Insalata verde Pane comune Banana	Crepes alla valdostana (VALLE D'AOSTA) Cavolfiori* Pane comune Mousse di frutta	Tagliatelle al pomodoro Arrosto di vitello Coalvi Carote* Pane comune Macedonia di frutta fresca di stagione
3°	Crema di verdure con riso Arrosto di lonza al forno Patate al forno Pane comune Banana	Lasagne alla bolognese (EMILIA ROMAGNA) Insalata verde Pane comune Yogurt alla frutta	Pasta pomodoro e basilico Milanese di pollo al forno Cavolfiori* Pane comune Macedonia di frutta fresca di stagione	Pizza Margherita 1/2 pz mozzarella Spinaci* Pane comune Macedonia di frutta fresca	Riso alla zucca Platessa* impanata al forno Carote e Piselli* brasati Pane comune Macedonia di frutta fresca di stagione
4°	Pasta olio EVO Polpette di bovino in umido Carote* alle erbe Pane comune Macedonia di frutta fresca di stagione	Risotto all'ortolana Arrosto di tacchino Cavolfiori* Pane comune Torta al cioccolato	Pasta al pomodoro Merluzzo* alla pizzaiola Insalata verde Pane comune Banana	Trofie al pesto (LIGURIA) Formaggio fresco** Finocchi stufati Pane comune Macedonia di frutta fresca di stagione	Passato di verdura con crostini Frittata di verdure Patate al forno Pane comune Macedonia di frutta fresca

* PRODOTTO SURGELATO / ** FORMAGGIO FRESCO (es. RICOTTA, MOZZARELLA, STRACCHINO)



MENU' AUTUNNALE

Scuola Primaria e Secondaria di primo grado

BAGNOLO PIEMONTE



BUON
APPETITO!

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta all'olio EVO	Pasta all'amatriciana (LAZIO)	Risotto allo zafferano	Pizza vegetariana	Crema di zucca con crostini
	Frittata verde al forno	Limanda* dorata al forno	Mozzarella	Prosciutto cotto 1/2 porzione	Bistecca di pollo impanata al forno
	Piselli*	Finocchi stufati	Ratatouille*	Insalata verde	Purea di patate
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	Yogurt alla frutta	Banana	Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta pomodoro e basilico	Crema di legumi e orzo	Ravioli burro e salvia	Crepes alla valdostana (VALLE D'AOSTA)	Tagliatelle al pomodoro
	Platessa* impanata al forno	Straccetti di tacchino in umido (porzione ridotta)	Formaggio fresco**		Arrosto di vitello Coalvi
	Spinaci *	Patate e carote al forno	Insalata verde	Cavolfiori*	Carote*
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca	Banana	Budino	Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Crema di verdure con riso	Lasagne alla bolognese (EMILIA ROMAGNA)	Pasta pomodoro e basilico	Pizza Margherita	Riso alla zucca
	Arrosto di lonza al forno		Milanese di pollo al forno	1/2 pz mozzarella	Platessa* impanata al forno
	Patate al forno	Insalata verde	Cavolfiori*	Spinaci*	Carote e Piselli* brasati
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Banana	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta olio EVO	Risotto all'ortolana	Pasta al pomodoro	Trofie al pesto (LIGURIA)	Passato di verdura con crostini
	Polpette di bovino in umido	Arrosto di tacchino	Merluzzo* alla pizzaiola	Formaggio fresco**	Frittata di verdure
	Carote* alle erbe	Cavolfiori*	Insalata verde	Finocchi stufati	Patate al forno
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca di stagione	Torta al cioccolato	Banana	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca

* **PRODOTTO SURGELATO / ** FORMAGGIO FRESCO (es. RICOTTA, MOZZARELLA, STRACCHINO)**

MENU' SENZA GLUTINE AUTUNNALE Scuola dell'Infanzia BAGNOLO PIEMONTE

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
Pasta SG all'olio EVO	Pasta SG all'amatriciana (*verificare i singoli ingredienti utilizzati)	Risotto allo zafferano	Pizza vegetariana SG	Crema di zucca con crostini SG
Frittata verde al forno	Limanda dorata con pangrattato SG	Mozzarella	*Prosciutto cotto SG ½ porzione	Bistecca di pollo impanata con pangrattato SG
Piselli	Finocchi stufati	Ratatouille	Insalata verde	Purea di patate
Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
Macedonia di frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	Mousse di frutta	Banana	Macedonia di frutta fresca di stagione
Pasta SG pomodoro e basilico	Crema di legumi e RISO	Ravioli SG burro e salvia	Crepes alla valdostana con farina SG (*valutare i singoli ingredienti utilizzati)	Tagliatelle SG al pomodoro
Platessa impanata con pangrattato SG	Straccetti di tacchino in umido (porzione ridotta)	Formaggio fresco		Arrosto di vitello Coalvi
Spinaci	Patate e carote al forno	Insalata verde	Cavolfiori	Carote
Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
Macedonia di frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca di stagione	Banana	Mousse di frutta	Macedonia di frutta fresca di stagione
Crema di verdure con riso	Lasagne SG alla bolognese (*valutare i singoli ingredienti utilizzati)	Pasta SG pomodoro e basilico	Pizza Margherita SG	Riso alla zucca
Arrosto di lonza al forno		Milanese di pollo con pangrattato SG	½ pz mozzarella	Platessa impanata con pangrattato SG
Patate al forno	Insalata verde	Cavolfiori	Spinaci	Carote e Piselli brasati
Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
Banana	*Yogurt alla frutta SG	Macedonia di frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	Macedonia di frutta fresca di stagione
Pasta SG olio EVO	Risotto all'ortolana	Pasta SG al pomodoro	Trofie SG al *pesto SG	Passato di verdura con crostini SG
Polpette di bovino in umido con pangrattato SG	Arrosto di tacchino	Merluzzo alla pizzaiola	Formaggio fresco	Frittata di verdure
Carote all'olio	Cavolfiori	Insalata verde	Finocchi stufati	Patate al forno
Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
Macedonia di frutta fresca di stagione	Torta SG	Banana	Macedonia di frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca

• *In grassetto le pietanze che devono essere preparate con prodotti specifici o da prouario*

• SG = senza glutine

• * fare sempre riferimento al prouario AIC, alla presenza del marchio Spiga Barrata o alla scritta "senza glutine" per scegliere prodotti consentiti (es gnocchi, polenta, salsiccia, cotechino, manzo affumicato, prosciutto cotto, pesto, maionese, yogurt alla frutta, marmellate, budino, creme spalmabili, gelato etc.)

• **Attenzione a non utilizzare preparati per brodo/farine con glutine in minestrine, risotti, arrosti, spezzatini etc.:** se utilizzati, fare riferimento al prouario AIC per scegliere prodotti consentiti e utilizzare farine SG. Per quanto riguarda i passati/creme di verdure/legumi, si ricorda che possono essere utilizzati tutti i tipi di verdura tal quale (fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata) e legumi (freschi, secchi e in scatola). Tal quale = privo di ingredienti diversi dalle verdure (leggere sempre gli ingredienti in caso non siano specificati le verdure fresche).

• In caso di preparazioni di tortini di verdure, flan, polpette, rollate di carne, frittate, etc. valutare i singoli ingredienti utilizzati.

• Per l'eventuale presenza di prodotti surgelati fare riferimento al menù generale.

• Sono idonee mousse e passate di frutta costituiti unicamente da frutta, zucchero, acido ascorbico (E300 o vitamina C) e acido citrico (E330)



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta SG all'olio EVO	Pasta SG all'amatriciana (*verificare i singoli ingredienti utilizzati)	Risotto allo zaiferrano	Pizza vegetariana SG	Crema di zucca con crostini SG
	Frittata verde al forno	Limanda dorata con pangrattato SG	Mozzarella	*Prosciutto cotto SG ½ porzione	Bistecca di pollo impanata con pangrattato SG
	Piselli	Finocchi stufati	Ratatouille	Insalata verde	Purea di patate
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	*Yogurt alla frutta SG	Banana	Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta SG pomodoro e basilico	Crema di legumi e RISO	Ravioli SG burro e salvia	Crepes alla valdostana con farina SG (*valutare i singoli ingredienti utilizzati)	Tagliatelle SG al pomodoro
	Platessa impanata con pangrattato SG	Straccetti di tacchino in umido (porzione ridotta)	Formaggio fresco		Arrosto di vitello Coalvi
	Spinaci	Patate e carote al forno	Insalata verde	Cavolfiori	Carote
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca	Banana	*Budino SG	Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Crema di verdure con riso	Lasagne SG alla bolognese (*valutare i singoli ingredienti utilizzati)	Pasta SG pomodoro e basilico	Pizza Margherita SG	Riso alla zucca
	Arrosto di lonza al forno		Milanesese di pollo con pangrattato SG	½ pz mozzarella	Platessa impanata con pangrattato SG
	Patate al forno	Insalata verde	Cavolfiori	Spinaci	Carote e Piselli brasati
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Banana	*Yogurt alla frutta SG	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta SG olio EVO	Risotto all'ortolana	Pasta SG al pomodoro	Trofie SG al *pesto SG	Passato di verdura con crostini SG
	Polpette di bovino in umido con pangrattato SG	Arrosto di tacchino	Merluzzo alla pizzaiola	Formaggio fresco	Frittata di verdure
	Carote all'olio	Cavolfiori	Insalata verde	Finocchi stufati	Patate al forno
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Frutta fresca di stagione	Torta SG	Banana	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca

• In grassetto le pietanze che devono essere preparate con prodotti specifici o da prontuario

• SG = senza glutine

• * fare sempre riferimento al prontuario AIC, alla presenza del marchio Spiga Barrata o alla scritta "senza glutine" per scegliere prodotti consentiti (es gnocchi, polenta, salsiccia, cottechino, manzo affumicato, prosciutto cotto, pesto, maionese, yogurt alla frutta, marmellate, budino, creme spalmabili, gelato etc.)

• Attenzione a non utilizzare preparati per brodo/farine con glutine in minestrone, minestrone, risotti, arrosti, spezzatini etc.: se utilizzati, fare riferimento al prontuario AIC per scegliere prodotti consentiti e utilizzare farine SG. Per quanto riguarda i passati/creme di verdure/legumi, si ricorda che possono essere utilizzati tutti i tipi di verdure (fresche, surgelate, liofilizzate) e legumi (freschi, secchi e in scatola). Tal quale = privo di ingredienti diversi dalle verdure (leggere sempre gli ingredienti in caso non si utilizzino le verdure fresche)

• In caso di preparazioni di tortini di verdure, flan, polpette, rollate di carne, frittate, etc. valutare i singoli ingredienti utilizzati.

• Per l'eventuale presenza di prodotti surgelati fare riferimento al menù generale.

• Sono idonee mousse e passate di frutta costituiti unicamente da frutta, zucchero, acido ascorbico (E300 o vitamina C) e acido citrico (E330)





MENU' INVERNALE

Scuola dell'Infanzia

BAGNOLO PIEMONTE (CN)



23/11/2023



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	<p>Crema di porri e riso</p> <p>Merluzzo* pomodoro e olive</p> <p>Patate al forno</p> <p>Pane Comune</p> <p>Macedonia di frutta fresca di stagione</p>	<p>Orecchiette con crema di broccoli (PUGLIA)</p> <p>Milanese di pollo impanata al forno</p> <p>Insalata mista</p> <p>Pane Comune</p> <p>Yogurt alla frutta</p>	<p>Pasta integrale ricotta e pomodoro</p> <p>Frittata al forno</p> <p>Insalata di cavolo viola</p> <p>Pane Comune</p> <p>Banana</p>	<p>Pizza Margherita</p> <p>Prosciutto cotto ½ porzione</p> <p>Spinaci*</p> <p>Pane Comune</p> <p>Macedonia di frutta fresca di stagione</p>	<p>Risotto al pomodoro</p> <p>Mozzarella**</p> <p>Finocchi* gratinati</p> <p>Pane Comune</p> <p>Macedonia di frutta fresca di stagione</p>
2° SETTIMANA	<p>Pasta al pesto</p> <p>Arrosti di vitello Coalvi</p> <p>Insalata di cavolo viola</p> <p>Pane Comune</p> <p>Macedonia di frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta olio evo</p> <p>Pollo al forno</p> <p>Carote* alle erbe</p> <p>Pane Comune</p> <p>Banana</p>	<p>Lasagna vegetariana</p> <p>Platessa* al forno</p> <p>Broccoli*</p> <p>Pane Comune</p> <p>Macedonia di frutta fresca</p>	<p>Risotto porri e salsiccia (PIEMONTE)</p> <p>Frittata al forno</p> <p>Finocchi* gratinati</p> <p>Pane Comune</p> <p>Mousse di frutta</p>	<p>Crema di zucca e riso</p> <p>Certosa**</p> <p>Purea di patate</p> <p>Pane Comune</p> <p>Macedonia di frutta fresca di stagione</p>
3° SETTIMANA	<p>Risotto all'ortolana</p> <p>Straccetti di tacchino in umido</p> <p>Spinaci *</p> <p>Pane Comune</p> <p>Yogurt alla frutta</p>	<p>Risotto allo zafferano (LOMBARDIA)</p> <p>Merluzzo* gratinato al forno</p> <p>Carote *</p> <p>Pane Comune</p> <p>Macedonia di frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al pesto</p> <p>Polpette di vitello Coalvi</p> <p>Cavolfiori gratinati*</p> <p>Pane Comune</p> <p>Macedonia di frutta fresca di stagione</p>	<p>Pizza Margherita</p> <p>Prosciutto cotto ½ porzione</p> <p>Insalata mista</p> <p>Pane Comune</p> <p>Banana</p>	<p>Passato di verdure e legumi con riso</p> <p>Ricotta</p> <p>Insalata di finocchi crudi</p> <p>Pane Comune</p> <p>Macedonia di frutta fresca di stagione</p>
4° SETTIMANA	<p>Tagliatelle al pomodoro</p> <p>Milanese di pollo al forno</p> <p>Cavolfiori gratinati</p> <p>Pane Comune</p> <p>Macedonia di frutta fresca di stagione</p>	<p>Crema di legumi con crostini</p> <p>Frittata verde al forno</p> <p>Purea di patate</p> <p>Pane Comune</p> <p>Macedonia di frutta fresca di stagione</p>	<p>Gnocchi di patate al pomodoro</p> <p>Merluzzo* pomodori e olive</p> <p>Insalata verde</p> <p>Pane Comune</p> <p>Banana</p>	<p>Polenta (VENETO)</p> <p>Spezzatino in umido</p> <p>Broccoli *</p> <p>Pane Comune</p> <p>Torta al cioccolato</p>	<p>Risotto alla zucca</p> <p>Formaggio fresco**</p> <p>Carote* agli Aromi</p> <p>Pane Comune</p> <p>Macedonia di frutta fresca di stagione</p>

* PRODOTTO SURGELATO / ** FORMAGGIO FRESCO (es. RICOTTA, MOZZARELLA, STRACCHINO)



MENU' INVERNALE

Scuola Primaria e Secondaria di primo grado

BAGNOLO PIEMONTE (CN)



BUON APPETITO!

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Crema di porri e riso	Orecchiette con crema di broccoli (PUGLIA)	Pasta integrale ricotta e pomodoro	Pizza Margherita	Risotto al pomodoro
	Merluzzo* pomodoro e olive	Milanese di pollo impanata al forno	Frittata al forno	Prosciutto cotto ½ porzione	Mozzarella**
	Patate al forno	Insalata mista	Insalata di cavolo viola	Spinaci*	Finocchi* gratinati
	Pane Comune	Pane Comune	Pane Comune	Pane Comune	Pane Comune
	Macedonia di frutta fresca	Yogurt alla frutta	Banana	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta al pesto	Pasta olio evo	Lasagna vegetariana	Risotto porri e salsiccia (PIEMONTE)	Crema di zucca e riso
	Arrosto di vitello Coalvi	Pollo al forno	Platessa* al forno	Frittata al forno	Certosa**
	Insalata di cavolo viola	Carote* alle erbe	Broccoli*	Finocchi* gratinati	Purea di patate
	Pane Comune	Pane Comune	Pane Comune	Pane Comune	Pane Comune
	Frutta fresca di stagione	Banana	Macedonia di frutta fresca	Budino	Frutta fresca
3° SETTIMANA	Risotto all'ortolana	Risotto allo zafferano (LOMBARDIA)	Pasta al pesto	Pizza Margherita	Passato di verdure e legumi con riso
	Straccetti di tacchino in umido	Merluzzo* gratinato al forno	Polpette di vitello Coalvi	Prosciutto cotto ½ porzione	Ricotta
	Spinaci *	Carote *	Cavolfiori gratinati*	Insalata mista	Insalata di finocchi crudi
	Pane Comune	Pane Comune	Pane Comune	Pane Comune	Pane Comune
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	Banana	Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Tagliatelle al pomodoro	Crema di legumi con crostini	Gnocchi di patate al pomodoro	Polenta (VENETO)	Risotto alla zucca
	Milanese di pollo al forno	Frittata verde al forno	Merluzzo* pomodori e olive	Spezzatino in umido	Formaggio fresco**
	Cavolfiori gratinati	Purea di patate	Insalata verde	Broccoli *	Carote* agli Aromi
	Pane Comune	Pane Comune	Pane Comune	Pane Comune	Pane Comune
	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca di stagione	Banana	Torta al cioccolato	Frutta fresca di stagione

* PRODOTTO SURGELATO / ** FORMAGGIO FRESCO (es. RICOTTA, MOZZARELLA, STRACCHINO)

MENU' SENZA GLUTINE INVERNALE Scuola dell'Infanzia BAGNOLO PIEMONTE (CN)

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Crema di porri e riso	Orecchiette SG con crema di broccoli	Pasta SG ricotta e pomodoro	Pizza Margherita SG	Risotto al pomodoro
	Merluzzo pomodoro e olive	Milanese di pollo impanata con pangrattato SG	Frittata al forno	*Prosciutto cotto SG ½ porzione	Mozzarella
	Patate al forno	Insalata mista	Insalata di cavolo viola	Spinaci	Finocchi
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Macedonia di frutta fresca di stagione	*Yogurt alla frutta SG	Banana	Macedonia di frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta SG al *pesto SG	Pasta SG olio evo	Lasagna SG	Risotto porri e *salsiccia SG	Crema di zucca e riso
	Arrosto di vitello Coalvi	Pollo al forno	Platessa al forno	Frittata al forno	Certosa
	Insalata di cavolo viola	Carote alle erbette	Broccoli	Finocchi gratinati	Purea di patate
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Macedonia di frutta fresca di stagione	Banana	Macedonia di frutta fresca	Mousse di frutta	Macedonia di frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Risotto all'ortolana	Risotto allo zafferano	Pasta SG al *pesto SG	Pizza Margherita SG	*Passato di verdure e legumi con riso
	Straccetti di tacchino in umido	Merluzzo olio e limone	Polpette di vitello con pangrattato SG	*Prosciutto cotto SG ½ porzione	Ricotta
	Spinaci	Carote	Cavolfiori gratinati*	Insalata mista	Insalata di finocchi crudi
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	*Yogurt alla frutta SG	Macedonia di frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca di stagione	Banana	Macedonia di frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Tagliatelle SG al pomodoro	Crema di legumi con crostini SG	Gnocchi di patate SG al pomodoro	*Polenta SG	Risotto alla zucca
	Milanese di pollo con pangrattato SG	Frittata verde al forno	Merluzzo pomodori e olive	Spezzatino in umido	Formaggio fresco
	Cavolfiori	Purea di patate	Insalata verde	Broccoli	Carote agli Aromi
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Macedonia di frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca di stagione	Banana	Torta SG	Macedonia di frutta fresca di stagione

• In grassetto le pietanze che devono essere preparate con prodotti specifici o da prouantario

• SG = senza glutine

• * fare sempre riferimento al prouantario AIC, alla presenza del marchio Spiga Barrata o alla scritta "senza glutine" per scegliere prodotti consentiti (es gnocchi, polenta, salsiccia, cotichino, manzo affumicato, prosciutto cotto, pesto, maionese, yogurt alla frutta, marmellate, budino, creme spalmabili, gelato etc.)

• Attenzione a non utilizzare preparati per brodo/farine con glutine in minestrine, minestrone, creme di verdura, risotti, arrostiti, spezzatini etc.: se utilizzati, fare riferimento al prouantario AIC per scegliere prodotti consentiti e utilizzare farine SG. Per quanto riguarda i passati/creme di verdure/legumi, si ricorda che possono essere utilizzati tutti i tipi di verdura tagliata (fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata) e legumi (freschi, secchi e in scatola). Tal quale = privo di ingredienti diversi dalle verdure (leggere sempre gli ingredienti in caso non si utilizzino le verdure fresche)

• In caso di preparazioni di tortini di verdure, flan, polpette, rollate di carne, frittate, etc. valutare i singoli ingredienti utilizzati.

• Per l'eventuale presenza di prodotti surgelati fare riferimento al menù generale.

• Sono idonee mousse e passate di frutta costituiti unicamente da frutta, zucchero, acido ascorbico (E300 o vitamina C) e acido citrico (E330)



MENU' SENZA GLUTINE INVERNALE Scuola Primaria e Secondaria di BAGNOLO PIEMONTE (CN)

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Crema di porri e riso	Orecchiette SG con crema di broccoli	Pasta SG ricotta e pomodoro	Pizza Margherita SG	Risotto al pomodoro
	Merluzzo pomodoro e olive	Milanese di pollo impanata con pangrattato SG	Frittata al forno	*Prosciutto cotto SG ½ porzione	Mozzarella
	Patate al forno	Insalata mista	Insalata di cavolo viola	Spinaci	Finocchi
	Crema di porri e riso	Orecchiette SG con crema di broccoli	Pasta SG ricotta e pomodoro	Pizza Margherita SG	Risotto al pomodoro
	Macedonia di frutta fresca	*Yogurt alla frutta SG	Banana	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	Pasta SG al *pesto SG	Pasta SG olio evo	Lasagna SG	Risotto porri e *salsiccia SG	Crema di zucca e riso
	Arrostito di vitello Coalvi	Pollo al forno	Platessa al forno	Frittata al forno	Certosa
	Insalata di cavolo viola	Carote alle erbette	Broccoli	Finocchi gratinati	Purea di patate
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Frutta fresca di stagione	Banana	Macedonia di frutta fresca	*Budino SG	Frutta fresca
3 SETTIMANA	Risotto all'ortolana	Risotto allo zaïferano	Pasta SG al *pesto SG	Pizza Margherita SG	Passato di verdure e legumi con riso
	Straccetti di tacchino in umido	Merluzzo olio e limone	Polpette di vitello con pangrattato SG	*Prosciutto cotto SG ½ porzione	Ricotta
	Spinaci	Carote	Cavolfiori gratinati*	Insalata mista	Insalata di finocchi crudi
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	*Yogurt alla frutta SG	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	Banana	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	Tagliatelle SG al pomodoro	Crema di legumi con crostini SG	Gnocchi di patate SG al pomodoro	*Polenta SG	Risotto alla zucca
	Milanese di pollo con pangrattato SG	Frittata verde al forno	Merluzzo pomodori e olive	Spezzatino in umido	Formaggio fresco
	Cavolfiori	Purea di patate	Insalata verde	Broccoli	Carote agli Aromi
	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca di stagione	Banana	Torta SG	Frutta fresca di stagione

• In grassetto le pietanze che devono essere preparate con prodotti specifici o da prountuario

• SG = senza glutine

• * fare sempre riferimento al prountuario AIC, alla presenza del marchio Spiga Barrata o alla scritta "senza glutine" per scegliere prodotti consentiti (es gnocchi, polenta, salsiccia, cotichino, manzo affumicato, prosciutto cotto, pesto, maionese, yogurt alla frutta, marmellate, budino, creme spalmabili, gelato etc.)

• Attenzione a non utilizzare preparati per brodo/farine con glutine in minestrine, minestrone, creme di verdura, risotti, arrosti, spezzatini etc.: se utilizzati fare riferimento al prountuario AIC per scegliere prodotti consentiti e utilizzare farine SG. Per quanto riguarda i passati/creme di verdure/legumi, si ricorda che possono essere utilizzati tutti i tipi di verdura (a quale classe appartiene, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata) e legumi (freschi, secchi e in scatola). Tal quale = privo di ingredienti diversi dalle verdure (leggere sempre gli ingredienti in caso non si utilizzino le verdure fresche)

• In caso di preparazioni di tortini di verdura, flan, polpette, rollate di carne, frittate, etc. valutare i singoli ingredienti utilizzati.

• Per l'eventuale presenza di prodotti surgelati fare riferimento al menù generale.

• Sono idonee mousses e passate di frutta costituiti unicamente da frutta, zucchero, acido ascorbico (E300 o vitamina C) e acido citrico (E330)

