

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Settimana 1				
Minestrina in brodo vegetale Frittata di verdura Carote in insalata Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro Pollo al forno Insalata mista Broccoli all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Riso allo zafferano Farinata di ceci e verdura Spinaci/biete* all'olio Finocchi julienne Pane Mousse di frutta	Pasta all'olio Merluzzo alla pizzaiola Carote all'olio Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con crostini Formaggio § Patate al forno Cavolfiori all'olio Pane Frutta fresca di stagione
Settimana 2				
Pasta al pesto Formaggio § Broccoli all'olio Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al sugo di pomodoro e olive Burger di legumi Cavolo cappuccio in insalata Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Tortellini in brodo Arrostato di lonza al latte Patate al forno Verza in insalata Pane Mousse di frutta	Vellutata di zucca e carote con riso/orzo Platessa dorata al forno Spinaci/biete* all'olio Carote in insalata Pane Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Rotolo di frittata con formaggio Finocchi gratinati al forno Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione
Settimana 3				
Pasta con crema di broccoli Prosciutto cotto/tacchino Spinaci/biete* all'olio Carote in insalata Pane Dessert	Passato di fagioli con crostini Frittata di verdura Insalata verde Cavolfiori all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Riso alla zucca Milanese di pollo Finocchi julienne Broccoli all'olio Pane Mousse di frutta	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo gratinato al forno Carote all'olio Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Minestrina in brodo vegetale Formaggio § Purè di patate Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione

Per formaggio § verranno previsti a rotazione: ricotta, stracchino, mozzarella, primo sale, Asiago DOP, provolone dolce DOP.
*Alcuni piatti potrebbero contenere, in tutto o in parte, ingredienti surgelati o congelati all'origine.

Visto: Il Dirigente Medico
Responsabile S.S. Igiene della Nutrizione
Dott. ssa Carmela Di Mari
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)

Il Dietista
S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL TO5
Dott. Dario Alescio
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)

04 / 12 / 2025

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Settimana 4				
Riso al pomodoro Formaggio § Finocchi gratinati al forno Insalata mista Pane Dessert	Crema di piselli con riso/farro Platessa impanata al limone Patate all'olio Cavolo cappuccio in insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Polpette di vitello COALVI Insalata verde Carote all'olio Pane Mousse di frutta	Gnocchi al pomodoro Rotolo di frittata con formaggio Cavolfiori Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Farinata di ceci e verdura Spinaci/biete* all'olio Verza in insalata Pane Frutta fresca di stagione
Settimana 5				
Pizza al pomodoro Formaggio § Spinaci/biete* all'olio Carote in insalata Pane Dessert	Minestrina in brodo vegetale Burger di legumi Purè di patate Radicchio in insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo al forno Finocchi julienne Broccoli all'olio Pane Mousse di frutta	Pasta con crema di broccoli Frittata di verdure Carote all'olio Verza in insalata Pane Frutta fresca di stagione	Riso allo zafferano Polpette di pesce Cavolfiori gratinati al forno Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione
Settimana 6				
Ravioli di magro al burro e salvia Rotolo di frittata al formaggio Spinaci/biete* all'olio Insalata Pane Dessert	Pasta al pesto Milanese di suino al forno Carote in insalata Cavolfiori all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di bovino COALVI Crocchette di legumi Insalata mista Broccoli all'olio Pane Mousse di frutta	Passato di verdura con crostini Formaggio § Patate al forno Finocchi julienne Pane Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Merluzzo al limone Carote all'olio Verza/radicchio in insalata Pane Frutta fresca di stagione

Per formaggio § verranno previsti a rotazione: ricotta, stracchino, mozzarella, primo sale, Asiago DOP, provolone dolce DOP.
*Alcuni piatti potrebbero contenere, in tutto o in parte, ingredienti surgelati o congelati all'origine.

Visto: Il Dirigente Medico
Responsabile S.S. Igiene della Nutrizione
Dott. ssa Carmela Di Mari
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)

04 / 12 / 2025

Il Dietista
S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL TO5
Dott. Dario Alescio
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)