

lunedì

Settimana 1

Minestrina in brodo vegetale
 Frittata di verdura
 Carote in insalata
 Fagiolini* all'olio
 Pane
 Frutta fresca di stagione

martedì

Pasta integrale al pomodoro
 Pollo al forno
 Insalata mista
 Broccoli all'olio
 Pane
 Frutta fresca di stagione

mercoledì

Riso allo zafferano
 Farinata di ceci e verdura
 Spinaci/biete* all'olio
 Finocchi julienne
 Pane
 Mousse di frutta

giovedì

Pasta all'olio
 Merluzzo alla pizzaiola
 Carote all'olio
 Insalata
 Pane
 Frutta fresca di stagione

venerdì

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
 Arrosto 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)

04 / 12 / 2025

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

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
 Puré 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)