

MENU' PER LA MENSA SCOLASTICA

ASILO INFANTILE CASTELLETTO DI BUSCA

MENU primavera- estate PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA

SETTIMANA n. 1

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro (1)	Minestrone di verdure con pasta/riso/crostini (1,9)	Pasta al ragù di carne (1,9)	Risotto allo zafferano	Pasta in bianco (olio EVO e grana padano) (1,7)
Polpette di ceci al forno (1,3)	Arrosto di vitello (9)	Polpette di merluzzo (1,3,4)	Mozzarella (7)	Frittata zucchine (3)
Zucchini trifolati al forno	Insalata di patate	Carote Julienne	Insalata verde (olio)	Spinaci* olio e limone
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta fresca di stagione	Sorbetto alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca

SETTIMANA n. 2

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Tortellini di carne (1,3,6,7,9)	Pizza al pomodoro	Pasta al tonno (1,4)	Risotto con piselli	Minestrone di verdura con pasta (1,9)
Burger di piselli (1,3)	Arrosto di tacchino al forno (9)	Palombo ai ferri (4)	Tomino (7)	Flan di verdure di stagione (1, 3, 7)
Carote Julienne	Zucchini trifolati al forno	Insalata di fagiolini*	Spinaci * olio e limone	Purea di patate (7)
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta (7)	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca

La frutta e la verdura seguono la stagionalità. In caso di mancata reperibilità della verdura specificata possono essere inserite altre verdure di stagione, prendendo a riferimento la Tabella di stagionalità delle *Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte* – 2024

(*) = prodotto surgelato

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine (1), crostacei e prodotti a base di crostacei (2), uova e prodotti a base di uova (3), pesce e prodotti a base di pesce (4), arachidi e prodotti a base di arachidi (5), soia e prodotti a base di soia (6), latte e prodotti a base di latte, incluso il lattosio (7), frutta a guscio (8), sedano e prodotti a base di sedano (9), senape e prodotti a base di senape (10), semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo (11), anidride solforosa e solfiti (12), lupini e prodotti a base di lupini (13), molluschi e prodotti a base di molluschi (14) – (rif. All. II Reg UE 1169/2011). In presenza di allergie/intolleranze certificate informare la Direzione.



02 SET. 2025

MENU' PER LA MENSA SCOLASTICA

ASILO INFANTILE CASTELLETTO DI BUSCA

MENU primavera- estate PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA

SETTIMANA n. 3

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta al ragù di verdure (1,9)	Pasta in bianco (olio EVO e grana padano) (1,7)	Gnocchi di patate o di semola (1,9)	Riso al pomodoro	Passato di verdura con crostini/riso (1,9)
Crocchette di lenticchie al forno (1,3)	Polpette di vitello al sugo	Nasello* alla pizzaioia	Mozzarella (7)	Insalata di uova, tonno e piselli (3,4)
Insalata mista cruda (olio)	Coste all'olio al forno	Zucchine all'olio al forno	Carote Julienne	Patate al forno
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino (7)

SETTIMANA n. 4

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta al pesto (1,9)	Risotto alle zucchine	Pasta pomodoro e basilico (1)	Pasta all'olio EVO (1)	Cous cous (1) con verdure e legumi o di sole verdure
Ricotta (7)	Giretti di verdure (1)	Burger di Merluzzo al forno* (1,3,4)	Arrosto di tacchino (9)	Insalata mista di legumi/polpette di legumi (3,1)
Zucchine al forno	Piselli e carote al forno	Carote Julienne	Insalata di pomodori	Insalata di fagiolini*
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta (7)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

La frutta e la verdura seguono la stagionalità. In caso di mancata reperibilità della verdura specificata possono essere inserite altre verdure di stagione, prendendo a riferimento la Tabella di stagionalità delle *Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte - 2024*

(*) = prodotto surgelato

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine (1), crostacei e prodotti a base di crostacei (2), uova e prodotti a base uova (3), pesce e prodotti a base pesce (4), arachidi e prodotti a base di arachidi (5), soia e prodotti a base di soia (6), latte e prodotti a base di latte, incluso il lattosio (7), frutta a guscio (8), sedano e prodotti a base sedano (9), senape e prodotti a base senape (10), semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo (11), anidride solforosa e solfiti (12), lupini e prodotti a base di lupini (13), molluschi e prodotti a base di molluschi (14) - (rif. All. II Reg UE 1169/2011) In presenza di allergie/intolleranze certificate informare la Direzione.



02 SET. 2025

MENU' PER LA MENSA SCOLASTICA

ASILO INFANTILE CASTELLETTO DI BUSCA

MENU autunno e inverno PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA

SETTIMANA n. 1

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro (1)	Minestrone di verdure con pasta/riso/crostini (1,9)	Pasta al ragù di carne (1,9)	Risotto allo zafferano	Pasta in bianco (olio EVO e grana padano) (1,7)
Polpette di ceci al forno (1,3)	Arrosto di vitello (9)	Polpette di merluzzo (1,3,4)	Mozzarella (7)	Frittata erbetta (3)
Cavolo cotto	Patate lesse	Carote lesse	Insalata verde (olio)	Spinaci* olio e limone
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta fresca di stagione	Torta di mele o cioccolato (1,3,7)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca

SETTIMANA n. 2

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Tortellini di carne in brodo (1,3,6,7,9)	Pizza al pomodoro	Pasta al tonno (1,4)	Risotto con piselli	Minestrone di verdura con pasta (1,9)
Burger di piselli (1,3)	Arrosto di tacchino al forno (9)	Palombo ai ferri (4)	Tomino (7)	Flan di verdure di stagione (1, 3, 7)
Finocchi al forno	Carote lesse	Broccoli/cavolfiori al forno*	Spinaci * olio e limone	Purea di patate (7)
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta (7)	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca

La frutta e la verdura seguono la stagionalità. In caso di mancata reperibilità della verdura specificata possono essere inserite altre verdure di stagione, prendendo a riferimento la Tabella di stagionalità delle *Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte - 2024*

(*) = prodotto surgelato

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine (1), crostacei e prodotti a base di crostacei (2), uova e prodotti a base di uova (3), pesce e prodotti a base di pesce (4), arachidi e prodotti a base di arachidi (5), soia e prodotti a base di soia (6), latte e prodotti a base di latte, incluso il lattosio (7), frutta a guscio (8), sedano e prodotti a base di sedano (9), senape e prodotti a base di senape (10), semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo (11), anidride solforosa e solfiti (12), lupini e prodotti a base di lupini (13), molluschi e prodotti a base di molluschi (14) - (rif. All. II Reg UE 1169/2011). In presenza di allergie/intolleranze certificate informare la Direzione.



02 SET. 2025

MENU' PER LA MENSA SCOLASTICA

ASILO INFANTILE CASTELLETTO DI BUSCA

MENU autunno e inverno PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA

SETTIMANA n. 3

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta al ragù di verdure (1,9)	Polenta con	Gnocchi di patate o di semola (1,9)	Riso al pomodoro	Passato di verdura con crostini/riso (1,9)
Crocchette di lenticchie al forno (1,3)	Carne tritata al sugo	Nasello* alla pizzaiola	Mozzarella (7)	Insalata di uova, tonno e piselli (3,4)
Insalata mista cruda (olio)	Coste all'olio	Spinaci* olio e limone	Carote trifolate	Patate al forno
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino (7)

SETTIMANA n. 4

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta al pesto (1,9)	Risotto alla zucca	Pasta pomodoro e basilico (1)	Pasta all'olio EVO (1)	Passato di verdure con orzotto (1, 9)
Ricotta (7)	Giretondi di verdure (1)	Burger di Merluzzo al forno* (1,3,4)	Arrosto di tacchino (9)	Insalata mista di legumi/polpette di legumi (3,1)
Broccoli al forno	Piselli e carote al forno	Carote al forno	Cavolfiori al vapore	Patate al forno
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta (7)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

La frutta e la verdura seguono la stagionalità. In caso di mancata reperibilità della verdura specificata possono essere inserite altre verdure di stagione prendendo a riferimento la Tabella di stagionalità delle *Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte* – 2024

(*) = prodotto surgelato

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine (1), crostacei e prodotti a base di crostacei (2), uova e prodotti a base uova (3), pesce e prodotti a base pesce (4), arachidi e prodotti a base di arachidi (5), soia e prodotti a base di soia (6), latte e prodotti a base di latte, incluso il lattosio (7), frutta a guscio (8), sedano e prodotti a base sedano (9), senape e prodotti a base senape (10), semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo (11), anidride solforosa e solfiti (12), lupini e prodotti a base di lupini (13), molluschi e prodotti a base di molluschi (14) – (rif. All.II Reg UE 1169/2011). In presenza di allergie/intolleranze certificate informare la Direzione.



02 SET. 2025