

## Comune di Baveno

Scuole dell'Infanzia e Primarie

Menu autunno - inverno A.S. 2021/2022

	1 <sup>a</sup> settimana	2 <sup>a</sup> settimana	3 <sup>a</sup> settimana	4 <sup>a</sup> settimana
Lunedì	Spinaci all'olio Pizza pomodoro e mozzarella + ½ porzione di prosciutto cotto	Pasta integrale pomodoro e ricotta Formaggio stagionato (*) Erbe all'olio	Risotto alla parmigiana Bresaola condita o Prosciutto crudo (a mesi alterni)/Prosciutto cotto per Scuole dell'infanzia Finocchi gratinati	Ravioli di ricotta e spinaci al pom. Formaggio (*) Fagiolini all'olio
Martedì	Passato di verdura con riso Scalopp. di tacchino pom. e origano Patate al forno	Polenta Macinata di bovino adulto in umido Carote all'olio	Crema di carote con farro Tacchino impanato (al forno) Patate al forno	Risotto allo zafferano Pesce (*) gratinato al forno Insalata mista (\$)
Mercoledì	Pasta ai formaggi Polpettine di legumi e verdura al sugo Carote grattugiate in insalata	Passato di verdura con crosini Cosce di pollo al forno Patate e broccoli al forno	Pasta con ragù di verdura Formaggio fresco (*) Coste all'olio	Passato di verdura con orzo Polpettone di bovino adulto (al forno) Patate al forno
Giovedì	Risotto alla zucca Lonza arrosto Finocchi gratinati	Pasta olio e parmigiano Pesce (*) pomodoro e olive Fagiolini all'olio	Lasagne con ragù di bovino adulto e besciamella Piselli all'olio + Carote all'olio	Pasta integrale al pesto Cosce di pollo al forno Cavolfiori gratinati
Venerdì	Gnocchi di patate al pomodoro Pesce (*) impanato (al forno) Insalata mista (\$)	Risotto allo zafferano Frittata al formaggio (al forno) Insalata mista (\$)	Pasta con sugo alle olive Polpettine di pesce (*) al forno Insalata mista (\$)	Pasta e fagioli Frittata con prezzemolo (al forno) Carote stufate.

Il pranzo viene completato con **PANE COMUNE - INTEGRALE e FRUTTA FRESCA** di stagione (è consigliabile anticipare quest'ultima nello spuntino di metà mattina)  
**1 volta/settimana** (preferibilmente in presenza di piatto unico o di primo piatto asciutto semplice o di primo in brodo) la frutta può essere sostituita con Yogurt o con Dolce semplice: budino, torta margherita, allo yogurt, ciambella, crostata, ecc.

(\*) **Tipologie di formaggio:** ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, caciotta, scamorza, fontina, toma (tipo Crodo, ecc.), parmigiano reggiano, grana padano, ecc.

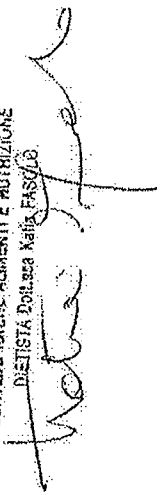
(^) **Tipologie di pesce:** platessa, sogliola, nasello, merluzzo, cernia, orata, trota, ecc.

(\$) **Insalata mista** (combinazione di due o più delle seguenti verdure): insalata verde, cavolo verde, cavolo rosso, verza, carote, finocchi, mais, barbabietole, ecc.  
 condita con sale iodato e olio extra vergine di oliva. **Succo di limone o aceto solo su richiesta del commensale**

**Si raccomanda:**

- ✓ la diminuzione dell'utilizzo di sale nella preparazione dei pasti
- ✓ l'utilizzo esclusivo di sale iodato

VCO  
 ASL  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE  
 DIETISTA Dott.ssa Maria PASOLLO

12 NOV 2021  


AOC COMUNE DI BAVENO  
 Protocollo Arrivo N. 14474/2021 del 16-11-2021  
 Doc. Principale - Copia Documento