

Comune di Baveno

Scuole Secondarie I° grado

Menu primavera - estate A.S. 2021/2022

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
Lunedì	Pasta integrale al tonno Formaggio stagionato (*) Fagiolini all'olio	Insalata mista con fagioli (\$)/ Carote e piselli all'olio Pizza pomodoro e mozzarella	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro Frittata con patate (al forno) Fagiolini all'olio	Pasta con sugo alle olive Frittata al formaggio (al forno) Fagiolini all'olio
Martedì	Risotto allo zafferano Tacchino impanato (al forno) Zucchine trifolate	Gnocchi di patate/Pasta al pomodoro Polpettone di bovino adulto (al forno) Coste/Spinaci/Erbe al olio	Pasta con pomodorini freschi e basilico Pesce (*) gratinato Insalata mista (\$)	Pasta al pesto Prosciutto cotto/crudo/bresaola Insalata mista (\$)
Giovedì	Pasta al pomodoro/olio e parmigiano Lonza arrosto Verdura e patate al forno	Risotto alla parmigiana Cosce di pollo al forno Fagiolini all'olio	Pasta integrale al pesto Polpette di bovino adulto (al forno) Zucchine trifolate	Risotto alla parmigiana Pesce (*) impanato (al forno) Insalata di pomodori

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: gelato, budino, torta margherita, allo yogurt, ciambella, crostata, ecc.

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

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

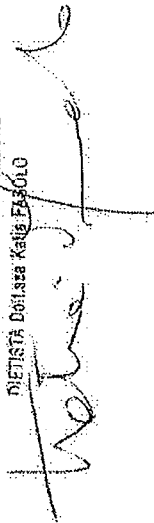
(\$) **Insalata mista** (combinazione di due o più delle seguenti verdure): insalata verde, pomodori, carote, cetrioli, peperoni, mais, ecc. **condita con sale iodato e olio extra vergine di oliva. Succo di limone o aceto: solo su richiesta dei commensali**

Si raccomanda:

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

ASL VCO
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
DIETISTA Daniela Katis Pasolo

12 NOV. 2021



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