

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	Riso alle zucchini Polpetta di vitello al forno Insalata di pomodori Frutta di stagione	Pasta alla pizzaiola Merluzzo* in umido Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al sugo di verdure Mozzarella Zucchini all'olio Frutta di stagione	Pasta al ragu Fresco tenero Fagiolini* all'olio Budino
MARTEDI'	Pasta alle verdure Piatassa* impanata Fagiolini* all'olio Crostata di frutta	Pasta al pesto e pomodoro Polpettone di vitello al forno Carote julienne Yogurt alla frutta	Minestrone* con pasta Milanese di pollo Patate in insalata Frutta di stagione	Pasta al sugo di verdure Prosciutto cotto Zucchini all'olio Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Passato di verdura* con orzo Crescenza Patate in insalata Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Fresco tenero Zucchini all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e olive Spezzatino di vitello Insalata di pomodori Frutta di stagione	Pasta al pesto Piatassa* impanata Carote julienne Frutta di stagione
GIOVEDI'	Pasta al pesto Cosce di pollo al forno Zucchini all'olio Frutta di stagione	Pizza margherita 3/4 Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata di verdure* Carote julienne Yogurt alla frutta	Risotto al pomodoro Arrosti di vitello Insalata di pomodori Frutta di stagione
VENERDI'	Pasta al pomodoro Frittata alle verdure* Carote julienne Frutta di stagione	Crema di legumi Lonza di maiale al forno Patate in insalata Frutta di stagione	Risotto con verdure Miefozzo* alla pizzaiola Insalata verde Frutta di stagione	Minestrone* con riso Arrosti di tacchino Patate in insalata Frutta di stagione

\* prodotto surgelato

ogni giorno pane comune (due volte a settimana iposodico)

in base alla maturazione e alla disponibilità come frutta verranno somministrati: mele, pere, banane, susine, uva, pesche, albicocche



Mauro ZARRI

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta pomodoro e olive Crescenza Finocchi gratinati Frutta di stagione	Pasta al pesto Merluzzo* in umido Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta tricolore Prosciutto cotto Macedonia di verdure Frutta di stagione	Pasta al pesto e pomodoro Frittata di verdure* Carote all'olio Frutta di stagione
MARTEDI'	Riso alla parmigiana Plattessa* impanata Fagiolini* all'olio Crostata di frutta	Pasta al forno Spezzatino di vitello con piselli* Carote all'olio Bucfino	Minestrone* con riso/orzo Milanese di pollo Patate al forno Frutta di stagione	Pasta al sugo di verdure Mozzarella Macedonia di verdure Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Passato di verdura* con orzo Polpettone di vitello Patate al forno Frutta di stagione	Riso alla zucca Fresco tenero Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di vitello al forno Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Risotto con verdure Merluzzo* alla pizzaiola Insalata verde Yogurt
GIOVEDI'	Pasta al pomodoro Frittata alle verdure* Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Pizza margherita 1/2 Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione	Pasta al ragù Fresco tenero Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Arrosti di vitello Carote all'olio Frutta di stagione
VENERDI'	Pasta al pesto Cosce di pollo al forno Carote all'olio Frutta di stagione	Passato di verdura* con crostini Arrosti di tacchino Patate al forno Frutta di stagione	Pasta al pesto Plattessa* impanata Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Crema di legumi Lonza di maiale al forno Patate al forno Frutta di stagione

\* prodotto surgelato

ogni giorno pane comune (due volte a settimana iposodico)

in base alla maturazione e alla disponibilità come frutta verranno somministrati: mele, pere, banane, kiwi, susine, arance, mandarini



MAURIZIO ZARRI



**A.S.L. CN2**

Azienda Sanitaria Locale  
di Alba e Bra

Via Vida, 10 – 12051 ALBA (CN)  
Tel +39 0173.316111 Fax +39 0173.316480  
e-mail: [aslcn2@legalmail.it](mailto:aslcn2@legalmail.it) – [www.aslcn2.it](http://www.aslcn2.it)

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

**S.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione**

Direttore MAIMONE Pietro  
Via Vida n. 10 - 12051 ALBA (CN)  
0173-316613-642 - Fax 0173-316480  
e-mail: [sian.alba@aslcn2.it](mailto:sian.alba@aslcn2.it)

Alba, 24/09/ 2018

Spett. le  
Camst soc.coop. r.l.  
Area Nord Ovest  
Località Valmanera 156  
14100 Asti

**OGGETTO: Valutazione menù invernale ed estivo scuole Materna, Primaria e Secondaria di Diano d'Alba**

I menù in oggetto, protocollo interno 0054437 del 20.09.2018, sono stati valutati in base alla varietà degli alimenti, agli abbinamenti e alla rotazione dei vari piatti, seguendo i criteri Regionali indicati nelle "Proposte operative per la ristorazione scolastica".

La maggior parte dei piatti proposti nei menù risulta equilibrata e pertanto si restituiscono i menù vidimati.

Si inviano, in allegato, le tabelle indicative delle grammature degli alimenti.

Rimanendo a disposizione per qualsiasi chiarimento si porgono cordiali saluti.

S.C. Servizio Igiene  
Alimenti e Nutrizione  
Mauro ZARRI

Il presente documento è firmato digitalmente  
ai sensi dell'art. 21 del D. Lgs. 82/2005 e s.m.i..



[www.regione.piemonte.it/sanita](http://www.regione.piemonte.it/sanita)