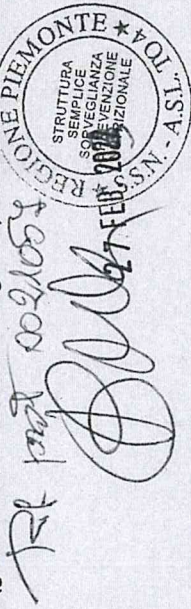


COMUNE DI SAN CARLO CANAVESE PROVINCIA DI TORINO
MENU' INVERNALE ANNO SCOLASTICO 2022/23 AGG 09/01/2023

settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
5°	Penne al pomodoro Robiola Insalata verde e finocchi Frutta di stagione	Passato di verdura con riso Spezzatino di bovino agli aromi Patate arrosto Frutta di stagione	Fusilli olio e parmigiano Merluzzo impanato al forno Insalata di carote Budino o yogurt	Rigatoni con sugo alla boscaiola Arrosto di tacchino con olio e limone Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Crema di legumi con crostini Tortino al formaggio Spinaci all'olio Frutta di stagione
6°	LUNEDI' Riso agli aromi Mozzarella Insalata di carote Frutta di stagione	MARTEDI' Panne al sugo di pomodoro e pesto Crocchette di pollo Insalata verde Frutta di stagione	MERCOLEDI' Crema di zucca con pastina Tonno Pisellini all'olio Frutta di stagione	GIOVEDI' Pasta al sugo di pomodoro e olive Spezzatino di bovino agli aromi Spinaci olio e parmigiano Frutta di stagione	VENERDI' Maccheroncini agli aromi Uovo sodo Carote all'olio prezzemolate Frutta di stagione
7°	LUNEDI' Sedani al pomodoro Coscia di pollo al forno Costine all'olio Frutta di stagione	MARTEDI' Passato di verdura con pastina Gateau di patate, e prosciutto Insalata verde Budino alla vaniglia	MERCOLEDI' Pizza al pomodoro Cetosai/crescenza Insalata di carote Frutta di stagione	GIOVEDI' Riso all'ortolana Medaglione arcobaleno Finocchi gratinati con parmigiano Frutta di stagione	VENERDI' Maccheroncini in bianco Merluzzo/nasello agli aromi Spinaci olio e parmigiano Frutta di stagione
8°	LUNEDI' Pasta con ragù vegetale Formaggio Finocchi con parmigiano gratinati Frutta di stagione	MARTEDI' Penne in bianco Merluzzo/nasello impanato Insalata verde con carote Frutta di stagione	MERCOLEDI' Pasticcio di maccheroncini Omelette di spinaci Carote prezzemolate Frutta di stagione	GIOVEDI' Tortiglioni pomodoro e ricotta Spezzatino di bovino in umido Fagiolini all'olio Frutta di stagione	VENERDI' Vellutata di verdura con riso Coscia di pollo al forno Patate all'olio Frutta di stagione

Tutti i pasti si intendono completati con la fornitura di: gr. 5 di parmigiano reggiano per ogni porzione di primo piatto (da aggiungere al momento della porzionatura) gr. 50 di pane comune, n. 1 frutto di stagione (grammatura minima richiesta gr. 150) con almeno tre variazioni per settimana. Budino o yogurt alla frutta ogni 15 giorni



COMUNE DI SAN CARLO CANAVESE PROVINCIA DI TORINO
MENU' INVERNALE ANNO SCOLASTICO 2022/23 AGG 09/01/2023

settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1°	Tagliatelle alla boscaiola Crescenza Fagiolini all'olio Frutta fresca	Crema di zucca con pastina Spezzatino di bovino in umido Patate arrosto al forno Budino al cioccolato	Riso all'ortolana Coscia di pollo al forno Piselli all'olio Frutta di stagione	Ravioli di magro Omelette di verdura Costine al Parmigiano Frutta di stagione	Mezze penne in bianco Merluzzo impanato al forno Insalata di carote Frutta di stagione
2°	LUNEDI' Tortiglioni in bianco Prosciutto cotto Carote prezzemolate Frutta di stagione	MARTEDI' Strozzapreti al pomodoro Bastoncini di pesce Insalata verde Frutta di stagione	MERCOLEDI' Riso al pomodoro Scaloppine di tacchino Spinaci con parmigiano Frutta di stagione	GIOVEDI' Mezze penne al pomodoro Asiago Insalata verde e carote Frutta di stagione	VENERDI' Passato di patate e carote con riso Spezzatino di bovino in umido Insalata di fagiolini e patate con olio e limone Frutta di stagione
3°	LUNEDI' Pasta al ragù vegetale Frittata Costine all'olio Frutta di stagione	MARTEDI' Crema di zucca con riso Merluzzo/nasello/verdesca agli aromi Patate al forno Budino	MERCOLEDI' Pizza al pomodoro Mozzarella Insalata verde Frutta di stagione	GIOVEDI' Riso al pomodoro Salsiccia di tacchino Cavolfiore con olio aromatico Frutta di stagione	VENERDI' Pastina in brodo vegetale Milanese di lonza al forno Insalata di finocchi Frutta di stagione
4°	LUNEDI' Pasta al ragù di carne ½ porzione primo sale o crescenza Carote all'olio Frutta di stagione	MARTEDI' Pennette in bianco Coscia di pollo al forno Costine all'olio Frutta di stagione	MERCOLEDI' Pasta al pomodoro e pesto Arrosto di tacchino con olio e limone Finocchi in insalata Frutta di stagione	GIOVEDI' Pastina in brodo vegetale Madaglione di bovino in umido Patate al forno e fagiolini Frutta di stagione	VENERDI' Riso al Parmigiano Merluzzo/nasello/verdesca impanata al forno Insalata verde con carote Frutta di stagione

Tutti i pasti si intendono completati con la fornitura di: gr. 5 di parmigiano reggiano per ogni porzione di primo piatto (da aggiungere al momento della porzionatura) gr. 50 di pane comune, n. 1 frutto di stagione (grammatura minima richiesta gr. 150) con almeno tre variazioni per settimana. Budino o yogurt alla frutta ogni 15 giorni

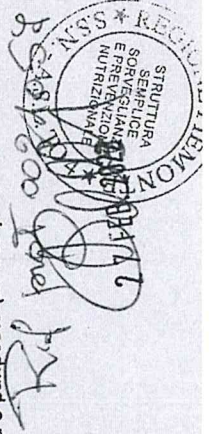
RF pref 0021052



COMUNE DI SAN CARLO CANAVESE PROVINCIA DI TORINO
MENU' INVERNALE SENZA GLUTINE (S.G.) ANNO SCOLASTICO 2022/23 AGG 09/01/2023

settimana	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
5°	Pasta s.g. al pomodoro Robiola Insalata verde e finocchi Frutta di stagione	Passato di verdura con riso Spezzatino di bovino agli aromi s.g. Patate arrosto Frutta di stagione	Pasta s.g. olio e parmigiano Merluzzo impanato al forno s.g. Insalata di carote Budino o yogurt s.g.	Pasta s.g. con sugo alla boscaiola Arrosto di tacchino con olio e limone S.G. Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Crema di legumi con pasta s.g. Tortino al Formaggio Spinaci all'olio Frutta di stagione
6°	LUNEDI' Riso agli aromi Mozzarella Insalata di carote Frutta di stagione	MARTEDI' Pasta s.g. al sugo di pomodoro e pesto S.G. Crocchette di pollo s.g. Insalata verde Frutta di stagione	MERCOLEDI' Crema di zucca con pastina s.g. Tonno Pisellini all'olio Frutta di stagione	GIOVEDI' Pasta s.g. al sugo di pomodoro e olive Spezzatino di bovino agli aromi s.g. Spinaci olio e parmigiano Frutta di stagione	VENERDI' Pasta s.g. agli aromi Uovo sodo Carote all'olio prezzemolate Frutta di stagione
7°	LUNEDI' Pasta s.g. al pomodoro Coscia di pollo al forno Costine all'olio Frutta di stagione	MARTEDI' Passato di verdura con pastina s.g. Gateau di patate, e prosciutto s.g.* Insalata verde Budino alla vaniglia s.g.	MERCOLEDI' Pizza s.g. Certosal/crescenza Insalata di carote Frutta di stagione	GIOVEDI' Riso all'ortolana Medaglione arcobaleno s.g.* Finocchi gratinati con parmigiano Frutta di stagione	VENERDI' Pasta s.g. in bianco Merluzzo/nasello aromi s.g.* Spinaci olio e parmigiano Frutta di stagione
8°	LUNEDI' Pasta s.g. al ragù vegetale Formaggio fresco Finocchi con parmigiano gratinati Frutta di stagione	MARTEDI' Penne s.g. in bianco Merluzzo/nasello impanato s.g. Insalata verde con carote Frutta di stagione	MERCOLEDI' Pasticcio di pasta s.g. Omelette di spinaci Carote prezzemolate Frutta di stagione	GIOVEDI' Pasta s.g. pomodoro e ricotta Spezzatino di bovino in umido s.g. Fagiolini all'olio Frutta di stagione	VENERDI' Vellutata di verdura con riso Coscia di pollo al forno Patate all'olio Frutta di stagione

Tutti i pasti si intendono completati con la fornitura di: gr. 5 di parmigiano reggiano per ogni porzione di primo piatto (da aggiungere al momento della porzionatura) gr. 50 di pane comune, n. 1 frutto di stagione (grammatura minima richiesta gr. 150) con almeno tre variazioni per settimana. Budino o yogurt alla frutta ogni 15 giorni
La gratinatura e la panatura vengono effettuate con farina di mais senza glutine anche per la carne alla milanese**
*Non viene utilizzata la farina o panpesto (invece presente nel vitto)

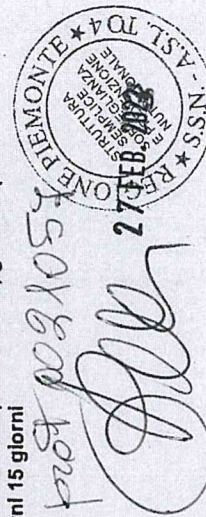


COMUNE DI SAN CARLO CANAVESE PROVINCIA DI TORINO
MENU' SENZA GLUTINE (S.G.) INVERNALE ANNO SCOLASTICO 2022/23 AGG 09/01/2023

settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1°	Pasta s.g. alla boscaiola Crescenza Fagiolini all'olio Frutta fresca	Crema di zucca con pastina s.g. Spezzatino di bovino in umido s.g.* Patate arrosto al forno Budino al cioccolato s.g.	Riso all'ortolana Coscia di pollo al forno Piselli all'olio Frutta di stagione	Pasta s.g. in bianco Omelette di verdura Costine all'olio Frutta di stagione	Pasta s.g. in bianco Merluzzo impanato al forno s.g. Insalata di carote Frutta di stagione
2°	LUNEDI' Pasta s.g. in bianco Prosciutto cotto s.g. Carote prezzemolate Frutta di stagione	MARTEDI' Pasta s.g. al pomodoro Bastoncini di pesce s.g. Insalata verde Frutta di stagione	MERCOLEDI' Riso al pomodoro Scaloppine di tacchino s.g.* Spinaci con parmigiano Frutta di stagione	GIOVEDI' Pasta s.g. al pomodoro Asiago Insalata verde e carote Frutta di stagione	VENERDI' Passato di patate e carote con riso Spezzatino bovino in umido s.g.* Insalata di fagiolini e patate con olio e limone Frutta di stagione
3°	LUNEDI' Pasta s.g. al ragù vegetale Frittata Costine all'olio Frutta di stagione	MARTEDI' Crema di zucca con riso Merluzzo/nasello/verdesca agli aromi s.g. Patate al forno Budino s.g.	MERCOLEDI' Pizza s.g. Mozzarella Insalata verde Frutta di stagione	GIOVEDI' Riso al pomodoro Salsiccia di tacchino s.g. Cavolfiore con olio aromatico Frutta di stagione	VENERDI' Pastina s.g. in brodo vegetale Milanese di lonza al forno s.g.** Insalata di finocchi Frutta di stagione
4°	LUNEDI' Pasta s.g. al ragù di carne ½ porzione primo sale o crescenza Carote all'olio Frutta di stagione	MARTEDI' Pasta s.g. in bianco Coscia di pollo al forno Costine all'olio Frutta di stagione	MERCOLEDI' Pasta s.g. al pomodoro e pesto S.G. Arrosto di tacchino con olio e limone S.G. Finocchi in insalata Frutta di stagione	GIOVEDI' Pastina s.g. in brodo vegetale Medaglione di bovino in umido* s.g. Patate al forno e fagiolini Frutta di stagione	VENERDI' Riso al Parmigiano Merluzzo/nasello/verdesca impanata al forno s.g.* Insalata verde con carote Frutta di stagione

Tutti i pasti si intendono completati con la fornitura di: gr. 5 di parmigiano reggiano per ogni porzione di primo piatto (da aggiungere al momento della porzionatura) gr. 50 di pane comune, n. 1 frutto di stagione (grammatura minima richiesta gr. 150) con almeno tre variazioni per settimana. Budino o yogurt alla frutta ogni 15 giorni

La gratinatura e la panatura vengono effettuate con farina di mais senza glutine anche per la carne alla milanese**
*Non viene utilizzata la farina o panpesto (Invece presente nel vitto)



COMUNE DI SAN CARLO CANAVESE PROVINCIA DI TORINO
MENU' ESTIVO ANNO SCOLASTICO 2022/23 AGG 09/01/2023

settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1°	Penne al pomodoro Primo sale Insalata di pomodori Frutta di stagione	Eliche in bianco Scaloppina di tacchino al forno Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Trofie al pesto Merluzzo impanato al forno Finocchi in Insalata Frutta di stagione	Passato di verdura con pastina Arrosto di tacchino con olio e limone Patate arrosto Yogurt	Riso pomodoro e basilico Tonno all'olio Insalata verde con carote Frutta di stagione
2°	Maccheroncini in bianco Tortino di spinaci Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Minestra di patate con pastina Coscia di pollo al forno Insalata verde Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Mozzarella Insalata di pomodori Frutta di stagione	Tagliatelle pomodoro e basilico Merluzzo/nasello/verdesca Impanato al forno Spinaci gratinati con Parmigiano Frutta di stagione	Riso al parmigiano Spezzatino di bovino in umido Insalata di carote Frutta di stagione
3°	Pasta con sugo pomodoro e tonno Tortino di verdure Insalata di pomodori Frutta di stagione	Riso all'ortolana Scaloppina di pollo al forno Insalata verde con carote Frutta di stagione	Panne con sugo di zucchine Tonno all'olio Spinaci gratinati con Parmigiano Macedonia di frutta	Fusilli al pesto Medaglione di bovino in umido Insalata verde Frutta di stagione	Passato di verdura con pastina Formaggio fresco Piselli all'olio Frutta di stagione
4°	Tortiglioni pomodoro e pesto Crescenza Insalata di carote Frutta di stagione	Fusilli in bianco Merluzzo/nasello/verdesca Impanato al forno Fagiolini all'olio Budino	Pennette pomodoro e basilico Omelette con spinaci Insalata di finocchi Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione	Riso al pomodoro Coscia di pollo al forno Insalata di pomodori Frutta di stagione

Tutti i pasti si intendono completati con la fornitura di: gr. 5 di parmigiano reggiano per ogni porzione di primo piatto (da aggiungere al momento della porzionatura) gr. 50 di pane comune, n. 1 frutto di stagione (grammatura minima richiesta gr. 150) con almeno tre variazioni per settimana. Budino o yogurt alla frutta ogni 15 giorni

Rif. 10/01/23 v. 0020057
27 FEB 2023
REGIONE PIEMONTE
SEMPRE
PUBBLICITÀ
SOSTENIBILE
ECONOMIA
E INNOVAZIONE
ASSOCIATI

COMUNE DI SAN CARLO CANAVESE PROVINCIA DI TORINO
MENU' ESTIVO SENZA GLUTINE (S.G.) ANNO SCOLASTICO 2022/23 AGG 09/01/2023

settimana	VENERDI'	GIOVEDI'	MERCOLEDI'	MARTEDI'	VENERDI'
1°	Pasta s.g. al pomodoro Primo Sale Insalata di pomodori Frutta di stagione	Pasta s.g. in bianco Scaloppina tacchino forno s.g.* Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Pasta s.g. al pesto S.G. Merluzzo impanato al Forno s.g.* Finocchi In insalata Frutta di stagione	Pasta s.g. in bianco Scaloppina tacchino forno s.g.* Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Riso pomodoro e basilico Tonno all'olio Insalata verde con carote Frutta di stagione
2°	LUNEDI' Pasta s.g. in bianco Tortino di spinaci Fagiolini all'olio Frutta di stagione	MARTEDI' Minestra di patate con pastina s.g. Coscia di pollo al forno Insalata verde Frutta di stagione	MERCOLEDI' Pizza s.g. Mozzarella Insalata di pomodori Frutta di stagione	MARTEDI' Riso all'ortolana Scaloppina di pollo al forno s.g.* Insalata verde con carote Frutta di stagione	VENERDI' Riso al parmigiano Spezzatino di bovino in umido s.g.* Insalata di carote Frutta di stagione
3°	LUNEDI' Pasta s.g. con sugo pomodoro e tonno Tortino di verdure Insalata di pomodori Frutta di stagione	MARTEDI' Riso all'ortolana Scaloppina di pollo al forno s.g.* Insalata verde con carote Frutta di stagione	MERCOLEDI' Pasta s.g. con sugo di zucchine Tonno all'olio Spinaci gratinati con Parmigiano Macedonia di frutta	MARTEDI' Riso all'ortolana Scaloppina di pollo al forno s.g.* Insalata verde con carote Frutta di stagione	VENERDI' Passato di verdura con pastina s.g. Formaggio fresco Piselli all'olio Frutta di stagione
4°	LUNEDI' Pasta s.g. pomodoro e pesto S.G. Crescenza Insalata di carote Frutta di stagione	MARTEDI' Pasta s.g. in bianco Merluzzo/nasello/verdesca impanato al forno s.g.* Fagiolini all'olio Budino s.g.	MERCOLEDI' Pasta s.g. pomodoro e basilico Omelette con spinaci Insalata di finocchi Frutta di stagione	MARTEDI' Pasta s.g. in bianco Merluzzo/nasello/verdesca impanato al forno s.g.* Fagiolini all'olio Budino s.g.	VENERDI' Riso al pomodoro Coscia di pollo al forno Insalata di pomodori Frutta di stagione

Tutti i pasti si intendono completati con la fornitura di: gr. 5 di parmigiano reggiano per ogni porzione di primo piatto (da aggiungere al momento della porzionatura) gr. 50 di pane comune, n. 1 frutto di stagione (grammatura minima richiesta gr. 150) con almeno tre variazioni per settimana. Budino o yogurt alla frutta ogni 15 giorni
La gratinatura e la panatura vengono effettuate con farina di mais senza glutine anche per la carne alla milanese". - "Non viene utilizzata la farina o pangusto (invece presente nel vitigno Piemonte)

