

Comune di Pavarolo

PROVINCIA DI TORINO

MENU' INVERNALE - OTTOBRE / MARZO

GIORNO	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	- Gnocchi al pomodoro - Insalata mista - Mozzarella - Frutta fresca	- Pasta olio e parmigiano - Prosciutto cotto - Carote al vapore - Frutta fresca	- Pasta al pomodoro - Crescenza o fontina - Spinaci cotti o cavolfiori - Frutta fresca	- Risotto con ragù - Spezzatino di vitello - Fagiolini al pomodoro - Frutta fresca
MARTEDI'	- Zuppa di verdura con riso o pasta - Polpette in umido (o salsiccia) - Biete (o crauti) in padella - Frutta fresca	- Minestrina di orzo e farro (o zuppa di porri e zucca) - Merluzzo o nasello in umido - Purè di patate - Budino	- Passato di verdura - Platessa al forno - Patate in insalata o purè - Macedonia di frutta fresca	- Pasta con tonno - Prosciutto cotto - Spinaci gratinati - Frutta fresca
MERCOLEDI'	- Pasta al pesto (o in bianco) - Arrostito di maiale (o tacchino) - Finocchi cotti - Macedonia di frutta fresca	- Riso allo zafferano - Scaloppe di tacchino - Insalata verde o mista - Frutta fresca	- Riso in bianco - Frittata con verdure - Piselli in umido - Frutta fresca	- Minestrone di legumi con pasta - Bistecca di vitello o arrosto di vitello - Insalata verde - budino
GIOVEDI	- riso in brodo con legumi - palombo/persico in umido - piselli in umido - yogurt	- pastina in brodo vegetale - spezzatino in umido con polenta - insalata mista - frutta fresca	- zuppa di porri e patate con pasta o riso - arrosto di tacchino - insalata verde mista - yogurt	- lasagne - carote crude - frutta fresca
VENERDI'	- pasta al pomodoro - uovo sodo - fagiolini in insalata - frutta fresca	- pasta pasticciata al forno - finocchi o carote crudi - frutta fresca	- tortellini olio e salvia - crocchette di pesce - carote cotte - frutta fresca	- minestrina di verdura - platessa al forno - patate in insalata - frutta fresca



REGIONE PIEMONTE A.S.L TO 5

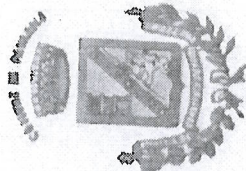
IL DIRIGENTE MEDICO

S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione

Dott.ssa Margherita GULINO

- 9 LUG. 2015

per



Comune di Pavarolo

PROVINCIA DI TORINO

MENU' ESTIVO - APRILE /SETTEMBRE

GIORNO	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	- Gnocchi al pesto - Insalata mista - Uova sode - yogurt	- Passato di verdura con crostini - Prosciutto cotto - Piselli in umido - Frutta fresca	- Pasta con verdure - formaggio - zucchine in umido - Frutta fresca	- Crema di asparagi - Spezzatino in umido - Insalata mista - Frutta fresca
MARTEDI'	- Crema di verdure e legumi - Petto di pollo agli aromi - Patate al forno - Frutta fresca	- Pasta all'olio e parmigiano - Milanese di tacchino - Fagiolini al pomodoro - frutta fresca	- minestrone di legumi con pasta o riso - rolata di tacchino con salsa tonnata - patate al forno - frutta fresca	- tortellini o agnolotti olio e salvia - crescenza - fagiolini in insalata - frutta fresca
MERCOLEDI'	- lasagne - carote crude - frutta fresca	- Riso allo zafferano - Merluzzo in umido - Carote crude - gelato	- risotto primavera - bistecca di vitello - insalata verde - yogurt	- pasta al pomodoro - frittata con verdura - insalata di pomodori - gelato
GIOVEDI	- pasta con verdure - platessa al forno - pomodori in insalata - macedonia di frutta fresca	- pasta al pomodoro - salsiccia fresca al vino bianco - spinaci o costine lessi - frutta fresca	- pasta al pesto - sformato di verdura - pomodori in insalata - frutta fresca	- pastina in brodo - arrosto di tacchino - purè di patate - frutta fresca
VENERDI'	- riso ai formaggi - polpette - zucchine stufate - frutta fresca	- torta di patate con prosciutto e formaggio - insalata mista con ceci - frutta fresca	- gnocchi alla romana - crocchette di pesce al forno - costine o spinaci gratinati - macedonia di frutta fresca	- riso in bianco con olio - platessa o palombo al forno - piselli in bianco - frutta fresca



- 9 LUG. 2015

REGIONE PIEMONTE A.S.L. TO 5
IL DIRIGENTE MEDICO
S.C. Igiene Alimentari e Nutrizione
Dott.ssa Margherita GULINO

pm