



AUTHENTICA
la buona ristorazione

CITTA' di GIAVENO - ASILO NIDO - MENU' ESTIVO DIVEZZI 12_36 mesi A.S. 2025_2026

settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I°	Risotto barbabietola e stracchino <u>Secondo a base di uova</u> Zucchine gratinate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto di <u>zucchine</u> Farinata con verdure miste Insalata verde dolce Pane Frutta fresca di stagione	Miglio alle verdure in <u>brodo</u> Svizzera di bovino al pomodoro Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro fresco Platessa dorata al forno Insalata di carote rapè Pane <u>Frutta fresca di stagione</u>	Focaccia mozzarella Pomodori con origano in insalata Pane Frutta fresca di stagione
II°	Vellutata di zucchine con avena Caciotta dolce Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta burro e salvia Cosce di pollo al forno disossate Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Bocconcini di merluzzo gratinati alle erbe Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Riso ai piselli in bianco Frittata patate e parmigiano Insalata di carote rapè Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di lenticchie decorticate con pomodoro (PIATTO UNICO) Zucchine gratinate Pane <u>Frutta fresca di stagione</u>
III°	<u>Primo in brodo con verdura</u> Polpettone di lenticchie al pomodoro Carote Baby Pane <u>Frutta fresca di stagione</u>	Riso mantecato al parmigiano Frittata tricolore al forno Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione	Cous cous con fagiolini e <u>altra verdura</u> (sugo frullato) Petto di pollo impanato Insalata verde dolce Pane Frutta fresca di stagione	Tagliatelle al ragù di melanzane (frullate) Ricotta fresca Macedonia di verdura con piselli Pane Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro Polpetta nasello al limone Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione
IV°	Pasta alla ricotta Uovo sodo tritato Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	<u>Primo in brodo con verdura</u> Stracetti di bovino al limone Zucchine e patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta burro e salvia Farinata con verdure miste Costine al parmigiano Pane <u>Frutta fresca di stagione</u>	Pasta al pomodoro fresco Platessa gratinata alle erbe Insalata di carote rapè Pane Frutta di stagione	Risotto alle zucchine Parmigiano reggiano Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione

Nella somministrazione si consiglia di invertire l'ordine delle portate per favorire il consumo di verdura e secondo piatto, partendo col servire il secondo e il contorno e solo dopo il primo piatto. Per il secondo a base di legumi si consiglia di proporlo più spesso come piatto unico asciutto (es. pasta e lenticchie, farro e ceci, riso e fagioli) in quanto rappresenta un'opportunità sia dal punto di vista nutrizionale che educativo per abituare i bambini al concetto che taluni piatti non necessitano di essere accostati ad altri alimenti proteici nell'arco dello stesso pasto essendo di per sé già nutrizionalmente "completi".

Si consiglia in anticipo il consumo della frutta del fine pasto nello spuntino di metà mattina.

Variazioni apportate ASL TO 3



FAVENEZ
26/08/25

IL DIRETTORE
S.C. SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dr. FILIPPO DE NARO PAPA