



**CITTA' di GIAVENO - ASILO NIDO - MENU' INVERNALE DIVEZZI 12/36 mesi - A.S. 2025\_2026**

|  | LUNEDI'   | MARTEDI'   | MERCOLEDI'  | GIOVEDI'   | VENERDI'   |
|--|---|--|---|--|--|
| I<br>S<br>E<br>T<br>T<br>I<br>M<br>A<br>N<br>A   | Risotto allo zafferano<br>Fuso di pollo al forno<br>Tris di verdure al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione                          | Pasta con verdura<br><u>Secondo a base di uova</u><br><u>Pisellini alla salvia</u><br>Pane<br>Frutta fresca di stagione  | Passato di verdura con cous cous<br>Farinata di verdure con zucca o carote<br>Finocchi all'olio<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione  | Pasta al pomodoro<br>Platessa dorata al forno<br>Insalata calda di carote al vapore<br>Pane<br><u>Frutta fresca di stagione</u>  | Pizza al pomodoro<br>Stracchino<br><u>Verdura cruda o cotta di stagione</u><br>Pane<br>Frutta fresca di stagione                           |
| II<br>S<br>E<br>T<br>T<br>I<br>M<br>A<br>N<br>A  | Vellutata di zucca con miglio<br>Grana padano<br>Insalata calda di patate al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione                    | Pasta all'olio<br>Polpette di bovino alla pizzaiola<br><u>Spinaci al parmigiano</u><br>Pane<br>Frutta fresca di stagione | Pasta al pomodoro<br>Fiore di merluzzo gratinato alle erbe<br>(NO TRANCIO)<br>Broccoli al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione | Riso con burro e salvia<br>Hamburger di ceci e verdure<br>Carote al rosmarino<br>Pane<br><u>Frutta fresca di stagione</u>        | Pasta alla ricotta<br>Frittata di patate e zucca al forno<br>(verdure frullate)<br>Finocchi gratinati<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione |
| III<br>S<br>E<br>T<br>T<br>I<br>M<br>A<br>N<br>A | Pasta olio e salvia<br>Polpette di nasello e patate dorate<br><u>Verdura cruda o cotta di stagione</u><br>Pane<br>Frutta fresca di stagione | Risotto con lenticchie decorticate<br>(PIATTO UNICO)<br>Cavolfiori gratinati<br>Pane<br><u>Frutta fresca di stagione</u> | Semolino in brodo vegetale<br>Petto di pollo impanato<br><u>Purè di patate</u><br>Pane<br>Frutta fresca di stagione                   | Pasta con verdura<br><u>Secondi a base di uova</u><br><u>Pisellini all'olio</u><br>Pane<br>Frutta fresca di stagione             | Riso in brodo vegetale<br><u>Mozzarella/ricotta</u><br><u>Erbette all'olio</u><br>Pane<br>Frutta fresca di stagione                        |
| IV<br>S<br>E<br>T<br>T<br>I<br>M<br>A<br>N<br>A  | Pasta con verdura<br>Platessa dorata al forno<br>Finocchi al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione                                    | Gnocchetti sardi e cannellini al pomodoro (PIATTO UNICO)<br>Carote gratinate<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione        | Pasta burro e salvia<br>Svizzera di bovino dorata al forno<br>Costine all'olio<br>Pane<br><u>Frutta fresca di stagione</u>            | Polenta gratinata al parmigiano<br><u>Secondo a base di uova</u><br><u>Carote e piselli</u><br>Pane<br>Frutta fresca di stagione | Crema di verdure con riso<br>Parmigiano reggiano<br>Patate al forno<br>Pane<br>Frutta di fresca stagione                                   |

Nella somministrazione si consiglia 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**



PANDE FAVOZENOS

26/08/25

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