

**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 - www.aslcn2.it

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

Alba, 26/08/2026**S.C. S.I.A.N.**Direttore f.f.: **MARINARO Laura**

Via Vida n. 10 - 12051 ALBA (CN)

0173-316613-642 - Fax 0173-316480

e-mail: sian.alba@aslcn2.it

PROTOCOLLO			
reg_aslCN2			P
REGISTRO A.O.	DATA	NUMERO	TIPO
Classificazione			
generale		procedimentale	
Risposta a nota n.			del

Alla c.a. Comune di Ceresole d'Alba

demografici@pec.comune.ceresoledalba.cn.it

OGGETTO: Valutazione nutrizionale menu primavera/estate e autunno/inverno delle scuole del Comune di Ceresole d'Alba

I menù in oggetto, protocollo interno n° 53958 del 23/07/2026, sono stati valutati in base alla varietà degli alimenti, degli abbinamenti e alla rotazione dei vari piatti, sulla base dei criteri Regionali indicati nelle "Proposte operative per la ristorazione scolastica" e dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (V revisione).

La maggior parte delle proposte risulta in linea con le indicazioni di riferimento e pertanto si restituisce il menù vidimato.

Con l'occasione porgiamo cordiali saluti.

Dott.ssa Marinaro Laura

Dott.ssa Alocco Elisa



SC SERVIZIO IGIENE
ALIMENTI e NUTRIZIONE
Dott.ssa Laura MARINARO
Direttore ff

MENÙ AUTUNNO - INVERNO

Comune di Ceresole d'Alba- nido fascia 6/9 mesi

Anno scolastico 2026/2027

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	PASSATO DI VERDURE* CON PASTINA	PASTINA CON CREMA DI SPINACI E* GRANA	CREMA DI RISO CON PASSATO DI ZUCCA*	PASTINA IN BRODO CON PASSATO DI CAROTE*	PASSATO DI VERDURE* E DI LEGUMI* CON CREMA DI RISO
	FRITTATA AL FORNO	FAGIOLI PASSATI IN UMIDO	CARNE DI POLLO FRULLATA	RICOTTA	PLATESSA* FRULLATA
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO
2° SETTIMANA	PASSATO DI VERDURA* CON CREMA DI RISO	PASTINA CON CREMA DI CAVOLFIORE*	PASTINA IN BRODO CON PASSATO DI VERDURE*	PASTINA IN BRODO CON PASSATO DI CAROTE*	PASTINA CON PASSATO DI SPINACI*
	CARNE DI TACCHINO FRULLATA	FRITTATA	CARNE DI BOVINO FRULLATA	FORMAGGIO SPALMABILE (TIPO QUICK)	MERLUZZO* FRULLATO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO
3° SETTIMANA	CREMA DI RISO CON PASSATO DI CAROTE*	PASSATO DI VERDURA* CON PASTINA	PASTINA CON CREMA DI CAVOLFIORE*	PASSATO DI VERDURE* E DI CECI CON PASTINA	PASTINA CON PASSATO DI SPINACI *
	PISELLI* PASSATI ALL'OLIO EVO	PLATESSA* FRULLATA	FRITTATA AL FORNO	CARNE DI TACCHINO FRULLATA	FORMAGGIO SPALMABILE (TIPO QUICK)
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO
4° SETTIMANA	PASSATO DI VERDURE* CON PASTINA	CREMA DI RISO CON PASSATO DI CAROTE*	PASTINA IN BRODO CON PASSATO DI VERDURE*	PASTINA CON PASSATO DI SPINACI *	PASSATO DI VERDURE* E DI LEGUMI * CON CREMA DI RISO
	CARNE DI POLLO FRULLATA	CARNE DI VITELLO FRULLATA	STRACCHINO	FRITTATA AL FORNO	PLATESSA* FRULLATA
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO

- I piatti contrassegnati con l'asterisco* contengono ingredienti (verdure, pesce ecc.) che potrebbero essere surgelati all'origine
- Occasionalmente potranno essere serviti dei piatti diversi da quelli previsti da menù in via sperimentale previa comunicazione alle scuole
- Frutta di stagione: mele, pere, banane, mandarini, arance, kiwi; In alternativa: omogeneizzati di frutta.
- Tutti i tagli, le preparazioni e le cotture dei pasti destinati ai bambini saranno adeguatamente adattati alle loro esigenze nutrizionali e alle capacità di masticazione, in conformità con le linee guida per l'alimentazione della prima infanzia
- Tutte le pietanze sono preparate senza aggiunta di sale e zucchero, secondo le linee guida per l'alimentazione della prima infanzia.
- Pane bianco a ridotto contenuto di sale



26/08/2026
S.C. SERVIZIO IGIENE
ALIMENTI e NUTRIZIONE
Dott.ssa Elisa ALLOCCO
DIETISTA

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

Comune di Ceresole d'Alba- NIDO fascia 6/9 mesi

Anno scolastico 2026/2027

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	PASTINA CON PASSATO DI ZUCCHINE*	PASTINA CON PASSATO DI CAROTE*	PASTINA CON PASSATO DI VERDURE*	CREMA DI RISO CON PASSATO DI FAGIOLI E SPINACI*	PASTINA CON PASSATO DI ZUCCHINE*
	FRITTATA AL FORNO	CECI PASSATI ALL'OLIO EVO	FORMAGGIO SPALMABILE (TIPO QUICK)	CARNE DI TACCHINO FRULLATA	PLATESSA* FRULLATA
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO
2° SETTIMANA	CREMA DI RISO CON CREMA DI CAROTE* E PARMIGIANO	PASTINA CON PASSATO DI PISELLI* E CAROTE*	PASTINA CON PASSATO DI ZUCCHINE*	PASTINA CON PASSATO DI VERDURE*	PASTINA CON PASSATO DI SPINACI*
	MERLUZZO* FRULLATO	FRITTATA AL FORNO	CARNE DI POLLO FRULLATA	PRIMOSALE	CARNE DI MAIALE FRULLATA
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO
3° SETTIMANA	PASTINA CON PASSATO DI CAROTE*	PASTINA CON PASSATO DI SPINACI*	PASTINA CON PASSATO DI VERDURE*	PASTINA CON PASSATO DI ZUCCHINE*	CREMA DI RISO CON CREMA DI CECI E PASSATO DI VERDURE*
	PISELLI* PASSATI ALL'OLIO EVO	PESCE* FRULLATO	RICOTTA	CARNE DI POLLO FRULLATA	FRITTATA AL FORNO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE BIANCO	PANE ARABO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO
4° SETTIMANA	CREMA DI RISO CON PASSATO DI VERDURE* E PARMIGIANO	PASTINA CON PASSATO DI CAROTE*	PASTINA CON PASSATO DI ZUCCHINE*	PASTINA CON PASSATO DI VERDURE*	CREMA DI RISO CON PASSATO DI LENTICCHIE E SPINACI*
	CARNE DI TACCHINO FRULLATA	FORMAGGIO SPALMABILE (TIPO QUICK)	CARNE DI VITELLO FRULLATA	FRITTATA AL FORNO	PLATESSA* FRULLATA
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO

- I piatti contrassegnati con l'asterisco* contengono ingredienti (verdure, pesce ecc.) che potrebbero essere surgelati all'origine
- Occasionalmente potranno essere serviti dei piatti diversi da quelli previsti da menù in via sperimentale previa comunicazione alle scuole
- Frutta di stagione: mele, pere, banane, melone, ananas, pesche, noci pesche, albicocche, susine; In alternativa: omogeneizzati di frutta.
- Tutti i tagli, le preparazioni e le cotture dei pasti destinati ai bambini dell'asilo nido saranno adeguatamente adattati alle loro esigenze nutrizionali e alle capacità di masticazione, in conformità con le linee guida per l'alimentazione della prima infanzia
- Tutte le pietanze sono preparate senza aggiunta di sale e zucchero, secondo le linee guida per l'alimentazione della prima infanzia.
- Pane bianco a ridotto contenuto di sale



26/08/2026
**S.C. SERVIZIO IGIENE
 ALIMENTI e NUTRIZIONE**
 Dott.ssa Elisa ALLOCCO
 DIETISTA

MENÙ AUTUNNO - INVERNO

Comune di Ceresole d'Alba- nido fascia 10/36 mesi

Anno scolastico 2026/2027

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	MINISTRONE DI VERDURE* CON PASTA	PASTA ALL'OLIO EVO E GRANA	RISOTTO ALLA ZUCCA*	PASTA AL POMODORO	PASSATO DI VERDURE CON LEGUMI* E ORZO
	FRITTATA AL FORNO	FAGIOLI IN UMIDO	MILANESE DI POLLO AL FORNO	TOMINO	PLATESSA* GRATINATA
	TRIS DI VERDURE* (BROCCOLI, CAROTE, CAVOLFIORI)	SPINACI* ALL'OLIO EVO	CAROTE* ALL'OLIO EVO	CAVOLFIORE* ALL'OLIO	PATATE* ALL'OLIO EVO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO
2° SETTIMANA	MINISTRA* CON RISO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL RAGU' DI VERDURE*	PASTA ALL'OLIO EVO	PASTA E PISELLI*
	BOCCONCINI DI TACCHINO	TORTINO DI VERDURE*	POLPETTE DI VITELLO IN UMIDO	FORMAGGIO SPALMABILE (TIPO QUICK)	MERLUZZO* GRATINATO
	PURÈ DI PATATE	CAVOLFIORE* AL GRATIN	BIETA* ALL'OLIO EVO	CAROTE* ALL'OLIO EVO	SPINACI* ALL'OLIO EVO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO
3° SETTIMANA	RISOTTO AL POMODORO	PASSATO DI VERDURA* CON PASTA	PASTA AL RAGU' DI BOVINO	PASTA E CECI	PASTA ALL'OLIO EVO
	PISELLI* ALL'OLIO EVO	PLATESSA* IMPANATA	FRITTATA AL FORMAGGIO	SCALOPPINA DI TACCHINO	TOMINO
	CAROTE* ALL'OLIO EVO	PATATE *AL FORNO	CAVOLFIORE* AL GRATIN	SPINACI* ALL'OLIO EVO	BROCCOLI* ALL'OLIO EVO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO
4° SETTIMANA	MINISTRA* CON PASTA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	PIZZA MARGHERITA	PASTA AL POMODORO	CREMA DI VERDURE CON LEGUMI* E RISO
	BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE	VITELLO ALLA PIZZAIOLA	½ PORZ. STRACCHINO	FRITTATA CON VERDURE * AL FORNO	PLATESSA* GRATINATA
	PATATE* ALL'OLIO EVO	CAROTE* ALL'OLIO	BIETA* ALL'OLIO EVO	BROCCOLI* ALL'OLIO EVO	SPINACI* ALL'OLIO EVO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO

- I piatti contrassegnati con l'asterisco* contengono ingredienti (verdure, pesce ecc.) che potrebbero essere surgelati all'origine
- Occasionalmente potranno essere serviti dei piatti diversi da quelli previsti da menù in via sperimentale previa comunicazione alle scuole
- Frutta di stagione: mele, pere, banane, mandarini, arance, kiwi
- Tutti i tagli, le preparazioni e le cotture dei pasti destinati ai bambini saranno adeguatamente adattati alle loro esigenze nutrizionali e alle capacità di masticazione, in conformità con le linee guida per l'alimentazione della prima infanzia
- Tutte le pietanze sono preparate senza aggiunta di sale e zucchero, secondo le linee guida per l'alimentazione della prima infanzia.
- Pane bianco a ridotto contenuto di sale



26/08/2026

**S.C. SERVIZIO IGIENE
ALIMENTI e NUTRIZIONE**
Dott.ssa Elisa ALLOCCO
DIETISTA

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

Comune di Ceresole d'Alba- NIDO fascia 10/36 mesi

Anno scolastico 2026/2027

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	PASTA AL POMODORO	PASTA AL RAGU' DI BOVINO	PASTA AL PESTO DI SPINACI	INSALATA DI RISO, FAGIOLI E POMODORI	PASTA CON LE ZUCCHINE*
	FRITTATA AL FORNO	CECI IN INSALATA	TOMINO	SPEZZATINO DI TACCHINO	PLATESSA* GRATINATA
	ZUCCHINE* TRIFOLATE	CAROTE* ALL'OLIO EVO	INSALATA DI POMODORI	SPINACI* ALL'OLIO EVO	FAGIOLINI* ALL'OLIO EVO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO
2° SETTIMANA	RISOTTO AL PARMIGIANO	PASTA E PISELLI* IN BRODO	PASTA CON LE ZUCCHINE*	PASTA AL POMODORO	PASTA ALL'OLIO EVO
	MERLUZZO* DORATO AL FORNO	FRITTATA AL FORNO	PETTO DI POLLO AL FORNO	PRIMOSALE	LONZA AL FORNO
	CAROTE* ALL'OLIO EVO	PATATE* ALL'OLIO EVO	FAGIOLINI* ALL'OLIO EVO	ZUCCHINE* ALL'OLIO EVO	SPINACI* ALL'OLIO EVO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO
3° SETTIMANA	PASTA ALL'OLIO EVO	PASTA IN BRODO CON MINESTRA* PRIMAVERA	PIZZA ROSSA	PASTA AL PESTO DI SPINACI	INSALATA DI RISO, CECI E VERDURE CROCCANTI
	PISELLI* ALL'OLIO EVO	POLPETTE DI PESCE*	MOZZARELLA	MILANESE DI POLLO AL FORNO	FRITTATA AL FORNO
	CAROTE* BRASATE	SPINACI* ALL'OLIO EVO	INSALATA DI POMODORI	FAGIOLINI* ALL'OLIO EVO	ZUCCHINE* TRIFOLATE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO
4° SETTIMANA	RISOTTO AL PARMIGIANO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL SUGO TRICOLORE (RICOTTA, PESTO DI SPINACI, POMODORI)	ORZO AL RAGU' DI VERDURE*	ZUPPA DI RISO E LENTICCHIE
	POLLO AI FERRI	FORMAGGIO SPALMABILE	POLPETTE DI BOVINO	FRITTATA AL FORNO	PLATESSA* DORATA AL FORNO
	ZUCCHINE* ALL'OLIO EVO	CAROTE* ALL'OLIO EVO	FAGIOLINI* ALL'OLIO EVO	SPINACI* ALL'OLIO EVO	PATATE* ALL'OLIO EVO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO

- I piatti contrassegnati con l'asterisco* contengono ingredienti (verdure, pesce ecc.) che potrebbero essere surgelati all'origine
- Occasionalmente potranno essere serviti dei piatti diversi da quelli previsti da menù in via sperimentale previa comunicazione alle scuole
- Frutta di stagione: mele, pere, banane, melone, ananas, pesche, noci pesche, albicocche, susine
- Tutti i tagli, le preparazioni e le cotture dei pasti destinati ai bambini dell'asilo nido saranno adeguatamente adattati alle loro esigenze nutrizionali e alle capacità di masticazione, in conformità con le linee guida per l'alimentazione della prima infanzia
- Tutte le pietanze sono preparate senza aggiunta di sale e zucchero, secondo le linee guida per l'alimentazione della prima infanzia.



26/08/2026
**S.C. SERVIZIO IGIENE
 ALIMENTI e NUTRIZIONE**
 Dott.ssa Elisa ALLOCCO
 DIETISTA

- o Pane bianco a ridotto contenuto di sale



26/08/2026

S.C. SERVIZIO IGIENE
ALIMENTI e NUTRIZIONE
Dott.ssa Elisa ALLOCCO
DIETISTA

MENÙ AUTUNNO - INVERNO

Comune di Ceresole d'Alba

Scuole Infanzia, Primaria e Secondaria - Anno scolastico 2026/2027

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	MINISTRONE DI VERDURE* CON PASTA	PASTA ALL'OLIO EVO E GRANA	RISOTTO ALLA ZUCCA*	PASTA AL POMODORO	PASSATO DI VERDURE CON LEGUMI* E ORZO
	FRITTATA AL FORNO	FAGIOLI IN UMIDO	MILANESE DI POLLO AL FORNO	TOMINO	PLATESSA* GRATINATA
	TRIS DI VERDURE* (BROCCOLI, CAROTE, CAVOLFIORI)	SPINACI* ALL'OLIO EVO	CAROTE* ALL'OLIO EVO	INSALATA MISTA	PATATE* ALL'OLIO EVO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BUDINO
	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE INTEGRALE	PANE BIANCO
2° SETTIMANA	MINISTRA* CON RISO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL RAGU' DI VERDURE*	PASTA ALL'OLIO EVO	PASTA E PISELLI*
	BOCCONCINI DI TACCHINO	TORTINO DI VERDURE*	POLPETTE DI VITELLO IN UMIDO	FORMAGGIO SPALMABILE (TIPO QUICK)	MERLUZZO* GRATINATO
	PURÈ DI PATATE	CAVOLFIORE* AL GRATIN	BIETA* ALL'OLIO EVO	INSALATA DI CAROTE*	SPINACI* ALL'OLIO EVO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE INTEGRALE	PANE BIANCO	PANE BIANCO
3° SETTIMANA	RISOTTO AL POMODORO	PASSATO DI VERDURA* CON PASTA	PASTA AL RAGU' DI BOVINO	PASTA E CECI	PASTA ALL'OLIO EVO
	PISELLI* ALL'OLIO EVO	PLATESSA* IMPANATA	FRITTATA AL FORMAGGIO	SCALOPPINA DI TACCHINO	TOMINO
	CAROTE* ALL'OLIO EVO	PATATE* AL FORNO	CAVOLFIORE* AL GRATIN	SPINACI* ALL'OLIO EVO	INSALATA VERDE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BUDINO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE BIANCO	PANE INTEGRALE	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO
4° SETTIMANA	MINISTRA* CON PASTA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	PIZZA MARGHERITA	PASTA AL POMODORO	CREMA DI VERDURE CON LEGUMI* E RISO
	BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE	VITELLO ALLA PIZZAIOLA	½ PORZ. STRACCHINO	FRITTATA CON VERDURE * AL FORNO	PLATESSA* GRATINATA
	PATATE* ALL'OLIO EVO	CAROTE * ALL'OLIO	INSALATA VERDE	BROCCOLI* ALL'OLIO EVO	SPINACI* ALL'OLIO EVO
	YOGURT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE INTEGRALE	PANE BIANCO	PANE BIANCO

I piatti contrassegnati con l'asterisco* contengono ingredienti (verdure, pesce ecc.) che potrebbero essere surgelati all'origine
Occasionalmente potranno essere serviti dei piatti diversi da quelli previsti da menù in via sperimentale previa comunicazione alle scuole

FRUTTA DI STAGIONE: MELE, PERE, BANANE, MANDARINI, ARANCE, KIWI

LA COTTURA DEI SECONDI PIATTI VIENE EFFETTUATA AL FORNO



26/08/2026

**S.C. SERVIZIO IGIENE
ALIMENTI e NUTRIZIONE**
Dott.ssa Elisa ALLOCCO
DIETISTA

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

Comune di Ceresole d'Alba

Scuole Infanzia, Primaria e Secondaria - Anno scolastico 2026/2027

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	PASTA AL POMODORO	PASTA AL RAGU' DI BOVINO	PASTA AL PESTO	INSALATA DI RISO, FAGIOLI E POMODORI	PASTA CON LE ZUCCHINE*
	FRITTATA AL FORNO	CECI IN INSALATA	TOMINO	SPEZZATINO DI TACCHINO	PLATESSA* GRATINATA
	ZUCCHINE* TRIFOLATE	INSALATA DI CAROTE*	INSALATA MISTA	SPINACI* ALL'OLIO	FAGIOLINI* ALL'OLIO EVO
	BUDINO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE INTEGRALE	PANE BIANCO	PANE BIANCO
2° SETTIMANA	RISOTTO AL PARMIGIANO	PASTA E PISELLI* IN BRODO	PASTA CON LE ZUCCHINE*	PASTA AL POMODORO	PASTA ALL'OLIO EVO
	MERLUZZO* DORATO AL FORNO	FRITTATA AL FORNO	COSCE DI POLLO AL FORNO	PRIMOSALE	LONZA AL FORNO
	CAROTE* ALL'OLIO EVO	PATATE* ALL'OLIO EVO	FAGIOLINI* ALL'OLIO EVO	INSALATA MISTA	SPINACI* ALL'OLIO EVO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE BIANCO	PANE INTEGRALE	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO
3° SETTIMANA	PASTA ALL'OLIO EVO	PASTA IN BRODO CON MINESTRA* PRIMAVERA	PIZZA ROSSA	PASTA AL PESTO	INSALATA DI RISO, CECI E VERDURE CROCCANTI
	PISELLI* ALL'OLIO EVO	POLPETTE DI PESCE*	MOZZARELLA	MILANESE DI POLLO AL FORNO	FRITTATA AL FORNO
	CAROTE* BRASATE	SPINACI* ALL'OLIO EVO	INSALATA DI POMODORI	FAGIOLINI* ALL'OLIO EVO	ZUCCHINE* TRIFOLATE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE BIANCO	PANE ARABO	PANE INTEGRALE	PANE BIANCO	PANE BIANCO
4° SETTIMANA	RISOTTO AL PARMIGIANO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL SUGO TRICOLORE (RICOTTA, PESTO, POMODORI)	ORZO AL RAGU' DI VERDURE*	ZUPPA DI RISO E LENTICCHIE
	AFFETTATO DI TACCHINO	FORMAGGIO SPALMABILE	POLPETTE DI BOVINO	FRITTATA AL FORNO	PLATESSA* DORATA AL FORNO
	INSALATA VERDE	INSALATA DI CAROTE*	FAGIOLINI* ALL'OLIO EVO	SPINACI* ALL'OLIO EVO	PATATE* ALL'OLIO EVO
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BUDINO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE BIANCO	PANE INTEGRALE	PANE BIANCO

I piatti contrassegnati con l'asterisco* contengono ingredienti (verdure, pesce ecc.) che potrebbero essere surgelati all'origine
Occasionalmente potranno essere serviti dei piatti diversi da quelli previsti da menù in via sperimentale previa comunicazione alle scuole

FRUTTA DI STAGIONE: MELE, PERE, BANANE, MELONE, ANANAS, PESCHE, NOCI PESCHE, ALBICOCHE, SUSINE

LA COTTURA DEI SECONDI PIATTI VIENE EFFETTUATA AL FORNO



**S.C. SERVIZIO IGIENE
ALIMENTI e NUTRIZIONE**
Dott.ssa Elisa ALLOCCO