

Menù Inverno

CENTRO DI COTTURA DI VIGLIANO B.S.E
Via Valmosino n.6

Scuola Primaria

gestione Coop. Sociale P.G. Frassati di P.L. Trasporto dei pasti in recipienti termostatici multiporzione



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° SETTIMANA	Gnocchetti sardi 1,6,10 al pesto di verdure 7,3,8	Pasta 1,6,10 al pomodoro 9	Risotto al grana 7,3,9	Crema di carote con crostini 1,6,10,11,9	Pasta 1,6,10 al ragù di carne 9
	Hamburger di legumi 1,6,10,11 / Lenticchie al pomodoro 1,6,10,11,9	*Polpette di pesce 4,1,6,10,3 (sogliola/LUMANDA/merluccio) / *LUMANDA AL FORNO 4,1,6,10	Spezzatino di pollo al limone 1,6,10	Bocconcini di Mozzarella 7	Tortino con verdure 3,7
	Carote	Macedonia di verdure di stagione (carote, cavolfiori, broccoli)	*Spinaci/*Biete	Patate al forno	Cavolfiori
	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11
2° SETTIMANA	Risotto al pomodoro 7,3,9	Crema di verdure* 9 con pasta 1,6,10	Pizza Margherita 1,7,8,11,6,3,10	Pasta 1,6,10 al ragù di Lenticchie 1,6,10,11,9	Pasta 1,6,10 al pomodoro 9
	Primo sale / Maccagno 7	Pollo al forno	Prosciutto cotto (mezza porzione)	Frittata al forno 3,7	*Merluzzo gratinato al forno 4,1,6,10
	*Spinaci/*Biete	Purea di patate 7,3	Insalata verde	Carote	Broccoli
	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11
3° SETTIMANA	Crema di zucca con crostini 1,6,10	Risotto alla contadina 7,3,9 (salsa di pomodoro e verdure di stagione)	Lasagne alla Bolognese 1,3,6,10,8,7,9 / Agnolotti di magro 1,3,7,8,10,6,13 burro & salvia 7	Pasta 1,6,10 al pomodoro 9	Gnocchetti sardi 1,6,10 al pesto di verdure 7,3,8
	Polpette di bovino 1,6,10,8,7,3	Bocconcini di Mozzarella 7	*Piselli 9 / lenticchie 1,6,10,11,9	*Mini burger di pesce 4,1,6,10,3 (sogliola/LUMANDA/merluccio) / *LUMANDA AL FORNO 4,1,6,10	Frittata al forno 3,7
	Patate al forno	Insalata di finocchi & arance	Carote	*Spinaci/*Biete	Cavolfiore
	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11
4° SETTIMANA	Pasta 1,6,10 alla Mediterranea 9 (Salsa di pomodoro, olive, origano)	Passato di verdure* 9 con orzo 1,11,6,10	Pasta 1,6,10 al pomodoro 9	Pasta 1,6,10 Rosa 1,6,7,9 (salsa di pomodoro, besciamella)	Risotto allo zafferano 7,3,9
	*Merluzzo gratinato al forno 4,1,6,10	Tacchino all'arancia 9	Frittata al forno 3,7	Lenticchie / Polpette di legumi 1,6,10,11	Tometta biellese 7
	Carote	Purea di patate 7,3 / patate al forno	Finocchi	Insalata di verza	*Spinaci/*Biete
	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11

Nota: gli alimenti contraddistinti con * possono essere surgelati

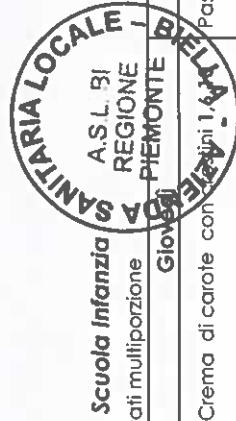
Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (reg. UE 1169/2011 Allegati II)

1. Cereali contenenti glutine	3. Uova e prodotti a base di uova	4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	7. Latte e prodotti a base di latte	8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	

ASL BI - S.S.D. S.I.A.N.
Area Igiene della Nutrizione
Dr. Giovanni Mastio

16 GEN. 2026

Menù Inverno

CENTRO DI COTTURA DI VIGLIANO B.S.E
Via Valmosino n.6

Scuola Infanzia

gestione Coop. Sociale P.G. Frassati di P.L.

Trasporto dei pasti in recipienti termostatici multiporzione

	Lunedì	Maredì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° SETTIMANA	Gnocchetti sardi 1,6,10 al pesto di verdure 7,3,8	Pasta 1,6,10 al pomodoro 9	Risotto al grano 7,3,9	Crema di carote con cavolfiori 1,6,10,11	Pasta 1,6,10 al ragù di carne 9
	Hamburger di legumi 1,6,10,11 / Lenticchie al pomodoro 1,6,10,11,9	*Polpette di pesce 4,1,6,10,3 (sogliola/LIMANDA/merluzzo)/ *LIMANDA AL FORNO 4,1,6,10	Spezzatino di pollo al limone 1,6,10	Bocconcini di Mozzarella 7	Tortino con verdure 3,7
	Carote	Macedonia di verdure di stagione (carote, cavolfiori, broccoli)	*Spinaci/*Biete	Patate al forno	Cavolfiori
	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11
2° SETTIMANA	Risotto al pomodoro 7,3,9	Crema di verdure* 9 con pasta 1,6,10	Pizza Margherita 1,7,8,11,6,3,10	Pasta 1,6,10 al ragù di Lenticchie 1,6,10,11,9	Pasta 1,6,10 al pomodoro 9
	Primo sale / Maccagno 7	Pollo al forno	Prosciutto cotto (mezza porzione)	Frittata al forno 3,7	*Merluzzo gratinato al forno 4,1,6,10
	*Spinaci/*Biete	Purea di patate 7,3	Insalata verde	Carote	Broccoli
	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11
3° SETTIMANA	Crema di zucca con crostini 1,6,10	Risotto alla contadina 7,3,9 (salsa di pomodoro e verdure di stagione)	Lasagne alla Bolognese 1,3,6,10,8,7,9 / Agnolotti di magro 1,3,7,8,10,6,13 burro & salvia 7	Pasta 1,6,10 al pomodoro 9	Gnocchetti sardi 1,6,10 al pesto di verdure 7,3,8
	Polpette di bovino 1,6,10,8,7,3	Bocconcini di Mozzarella 7	*Piselli 9/ lenticchie 1,6,10,11,9	*Mini burger di pesce 4,1,6,10,3 (sogliola/LIMANDA/merluzzo)/ *LIMANDA AL FORNO 4,1,6,10	Frittata al forno 3,7
	Patate al forno	Insalata di finocchi & arance	Carote	*Spinaci/*Biete	Cavolfiore
	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11
4° SETTIMANA	Pasta 1,6,10 alla Mediterranea 9 (Salsa di pomodoro, olive, origano)	Passato di verdure* 9 con orzo 1,11,6,10	Pasta 1,6,10 al pomodoro 9	Pasta 1,6,10 Rosa 1,6,7,9 (salsa di pomodoro, besciamella)	Risotto allo zafferano 7,3,9
	*Merluzzo gratinato al forno 4,1,6,10	Tacchino all'arancia 9	Frittata al forno 3,7	Lenticchie / Polpette di legumi 1,6,10,11	Tometta biellese 7
	Carote	Purea di patate 7,3/ patate al forno	Finocchi	Insalata di verza	*Spinaci/*Biete
	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11	Frutta fresca di stagione Pane 1,6,10,11

Nota 1: gli alimenti contraddistinti con * possono essere surgelati

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (reg. UE 1169/2011 Allegati II)

1. Cereali contenenti glutine	3. Uova e prodotti a base di uova
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	8. Frutta a guscio
6. Sola e prodotti a base di sola	12. Anidride solforosa e solfiti
9. Sedano e prodotti a base di sedano	
10. Senape e prodotti a base di senape	
13. Lupini e prodotti a base di lupini	
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	

ASLBI - S.S.D. S.I.A.N.
Area Igiene della Nutrizione
D.ssa Gianna Moggio

16 GEN. 2026