



ASL
CITTÀ DI TORINO

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE
REGIONE PIEMONTE
Azienda Sanitaria Locale "Città di Torino"
Costituita con D.P.G.R. 13/12/2016 n. 94
Cod. fiscale/P.I 11632570013
Sede legale: Via San Secondo, 29 – 10128 Torino
☎ 011/5661566 ☎ 011/4393111

Dipartimento della Prevenzione - S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - Area Nutrizione
Via della Consolata n. 10 – 10122 TORINO
Telefono 011.5663144/3130/3099 e-mail: alimenti.nutrizione@aslcitytorino.it –
posta certificata: sian.torino@pec.aslcitytorino.it

Prot. N. 157988

Torino, li 25 OTT 2022

Spett.le S. Maria Goretti
Via Servais 135 - Torino
Tel. 011722454

Oggetto: VIDIMAZIONE MENU'

Con riferimento alla Vostra richiesta inviata via mail (Prot. N. 153583 del 17/10/2022) inerente alla richiesta di vidimazione per scuola dell'infanzia e sezione primavera "S. Maria Goretti" sita in Via Servais 135 - Torino

il menù p dal nostro servizio **APPROVATO E VIDIMATO**

Il menù è stato valutato dal punto di vista qualitativo e quantitativo e soddisfa i criteri definiti dai Livelli di Assunzione Raccomandati in Nutrienti (LARN) per fasce di età e i criteri definiti dalle "Proposte Operative per la Ristorazione Assistenziale" elaborate dalla Regione Piemonte nel Marzo 2007

La Vidimazione ha durata 5 anni alla scadenza dei quali il menù dovrà essere rivalutato dal nostro Servizio salvo modifiche effettuate prima della scadenza dei 5 anni. Tali modifiche dovranno essere prese in visione dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) e approvate

La Dietista
Dott.ssa SPANU M.



IL DIRETTORE f.f.
Dr. DE NARO PAPA F.

REGIONE
PIEMONTE

REFEZIONE ESTIVA ANNO SCOLASTICO

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	FUSILLI OLIO E PARMIGIANO PROSCIUTTO COTTO ZUCCHINE TRIFOLATE	AGNOLOTTI/RAVIOLI CON OLIO E PARMIGIANO FRITTATA DI ZUCCHINE/CECI POMODORI IN INSALATA	PIPE OLIO E PARMIGIANO LENTICCHIE IN UMIDO POMODORI IN INSALATA	PIPE RIGATE OLIO E PARMIGIANO PROSCIUTTO DI TACCHINO E PISELLI ALL'OLIO
MERENDA	BUDINO	CROISSANT	BUDINO	CROISSANT
MARTEDI'	RISOTTO AL POMODORO SCALOPPINE DI TACCHINO/POLLO AL LIMONE INSALATA	RISO AI FORMAGGI POLLO AL FORNO INSALATA DIVERDE	RISOTTO CON CREMA DI ZUCCHINE RICOTTA FAGIOLINI IN UMIDO	PENNETTE CON MELANZANE BOCCONCINI DI POLLO IN UMIDO INSALATA DI POMODORI
MERENDA	THE CON BISCOTTI	LATTE E BISCOTTI	BANANA	LATTE E BISCOTTI
MERCOLEDI'	TORTELLINI IN BRODOESTIVO RICOTTA E INSALATA DI CAROTE	PENNE AL POMODORO BASTONCINI DI PESCE/NASELLO IN UMIDO CAROTE ALL'OLIO	GNOCCHI AL PESTO O SUGO TONNO ZUCCHINE TRIFOLATE	RISOTTO AL POMODORO NUGGET DI PESCE FAGIOLINI IN INSALATA
MERENDA	PANE E FORMAGGIO	BANANA	PANE OLIO E ORIGANO	PANE E PROSCIUTTO
GIOVEDI'	VELLUTATA DI CAROTE E PATATE CON FARRO TORTINO DI ERBETTE PISELLI ALL'OLIO	PASTA ALLE MELANZANE SCALOPPINE DI LONZA ALLA PIZZAIOLA ZUCCHINE TRIFOLATE	VELLUTATA DI VERDURA SALSICCIA E PURE'	PASSATO DI CECI CON ORZO TORTINO ALLE ERBETTE INSALATA DI PATATE
MERENDA	FOCACCIA	PANE E CIOCCOLATA	PANE E FORMAGGIO	TORTA AL LIMONE/CACAO
VENERDI'	FARFALLE AL PESTO FILETTI DI MERLUZZO AL POMODORO FAGIOLINI ALL'OLIO	GNOCCHETTI CON POMODORINI E MOZZARELLA PISELLI ALL'OLIO	PASTA AL RAGU' VEGETALE FILETTI DI MERLUZZO AL LIMONE CAROTE CRUDE	PIZZA MARGHERITA/LASAGNE MACEDONIA DI VERDURE
MERENDA	YOGURT ALLA FRUTTA	FOCACCIA	PANE E NUTELLA	YOGURT ALLA FRUTTA

40 gr. DI PANE A PASTO 120 gr. DI FRUTTA DI STAGIONE AL MATTINO ALLE 9,30

IL DIRETTORE I.r.
S.C. IGEMME ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dr. Filippo DE MARCO PAPA

MENU' INVERNALE ANNO SCOLASTICO

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	FUSILLI OLIO E PARMIGIANO MOZZARELLA BROCCOLI ALL'OLIO	RAVIOLI CON OLIO E PARMIGIANO RICOTTA E SPINACI	CELENTANI OLIO E PARMIGIANO FRITTATA ALLE VERDURE CAVOLFIORI ALL'OLIO	PIPE RIGATE OLIO E PARMIGIANO STRACCHINO CAROTE TRIFOLATE
MERENDA	BUDINO	CROISSANT	PANE E FORMAGGIO	CROISSANT
MARTEDI'	RISOTTO ALLO ZAFFERANO BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE INSALATA	RISO AI FORMAGGI FESA DI TACCHINO INSALATA VERDE	RISOTTO AL POMODORO COSCE DI POLLO AL FORNO INSALATA VERDE	MINESTRA IN BRODO VEGETALE POLPETTONE/ POLPETTINE DI CARNE PATATE AL FORNO
MERENDA	THE CON BISCOTTI	LATTE E BISCOTTI	BUDINO	LATTE E BISCOTTI
MERCOLEDI'	FARFALLE CREMA DI BROCCOLI FRITTATA ALLE ERBETTE FINOCCHI ALL'OLIO	PENNETTE AL POMODORO BASTONCINI DI PESCE/NASELLO AL FORNO CAROTE TRIFOLATE	PASTA AL RAGU' VEGETALE LENTICCHIE IN UMIDO CAROTE ALL'OLIO	RISOTTO AI PISELLI BASTONCINI/PALOMBELLO AL FORNO INSALATA
MERENDA	BANANA	PANE E FORMAGGIO	THE CON BISCOTTI	BANANA
GIOVEDI'	VELLUTATA DI PATATE E CAROTE CON ORZO SPEZZATINO DI BOVINO E PURE'	PASSATO DI ZUCCA CON PASTA SALSICCIA AL FORNO INSALATA DI FINOCCHI	POLENTA CON SPEZZATINO AL SUGO SPINACI ALL'OLIO	GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO TORTINO DI SPINACI FINOCCHI
MERENDA	FOCACCIA	BANANA	PANE OLIO E ORIGANO	PANE E CIOCCOLATA
VENERDI'	GNOCCHI AL SUGO FILETTI DIMERLUZZO AL LIMONE MACEDONIA DI VERDURE DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO LENTICCHIE IN UMIDO VERZA COTTA	PASSATO DI VERDURE CON PASTA NUGGET DI PESCE PISELLI	PIZZA MARGHERITA/LASAGNE MACEDONIA DI VERDURE DI STAGIONE
MERENDA	PANE E NUTELLA	FOCACCIA	PANE E CIOCCOLATA	YOGURT, IL DIRETTORE T.I.

40 gr. DI PANE A PASTO E AL MATTINO alle 9,30 120 gr. DI FRUTTA DI STAGIONE