



COMUNE DI CASALBORGONE

Città Metropolitana di Torino

Piazza Bruna 14 – 10020 Casalborgone
Cod.fisc. 82500490014 - P. IVA 01946730015
Tel. 011-9174302 Pec: casalborgone@postemailcertificata.it



GARA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA:

**SCUOLA DELL'INFANZIA – PRIMARIA – SECONDARIA DI I GRADO
DEL COMUNE DI CASALBORGONE (TO)**

ANNI SCOLASTICI DAL 2022/2023 AL 2025/2026

TABELLE MENU E GRAMMATURE

**A.S.L. TO4**Azienda Sanitaria Locale
di Cuneo, Chivasso e Ivrea

Sede Legale: Via Po, 11 - 10123 CHIVASSO (TO)

Tel. 011/8176596

Sede Amministrativa: Via Alasse, 2 - 10125 MIRA (TO)

Tel. 011/8125414

www.aslto4.piemonte.it

P.I. Cod. Fisc. 05705160012

S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione/MCR
 S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale/MFD/MS/ms
 Settimo Torinese, via Regio Parco, 64
 Nr. telefono 011-8212363
 Nr. fax 011-8212307
 Email sian@aslto4.piemonte.it

GRAMMATURE SCOLE MATERNE, ELEMENTARI, MEDIE

<u>PRIMI PIATTI</u>	Materne	Elementari	Medie
Pasta secca, riso e altri cereali asciutti o farina polenta	40-50	60-80	80-90
Pasta, riso, crostini e altri cereali in brodo	20-30	30-35	35-40
Pasta ripiena asciutta	100-130	130-160	160-200
Pasta ripiena in brodo	30-40	40-50	60-90
Pizza	120-150	150-180	180-210
Lasagne	120-150	150-180	180-210
<u>SECONDI PIATTI</u>			
Carne	50-60	70-90	100-120
Pesce	70-80	80-100	100-120
Pesce in scatola	50-60	60-70	80-90
Prosciutto	40-50	60-70	70-80
Formaggio fresco	50-60	60-80	90-110
Formaggio stagionato	40-50	50-60	60-80
Uova	1	1	1,5
Legumi freschi	60-80	80-100	>100
Legumi secchi	20-30	30-40	40-50
<u>VERDURE</u>			
Verdura cruda a foglie	20-30	30-40	40-60
Verdura (cruda o cotta) a seconda tipologia	50-80	80-130	130-180
Patate contorno (per la purea le grammature più basse)	100-130	130-150	150-180
<u>PANE</u>			
	40-50	50-60	60-70
<u>FRUTTA</u>			
	100	120	150

REGIONE
PIEMONTEwww.regione.piemonte.itNon c'è cura
senza cuore

L'Assessorato alla Sanità della Regione



MENÙ PRIMAVERA/ESTATE

COMUNE DI CASALBORGONE

Scuole Infanzia, Primaria e Secondaria



BUON
APPETITO!

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta al pesto	Insalata di orzo o farro (°) con verdure (piselli*)	Crema di carote con crostini	Pasta al pomodoro e melanzane	Riso con verdure
	Mozzarella	Uovo sodo	Filetto di merluzzo* al vapore con maionese	Pollo dorato a forno	SI: Prosciutto cotto SP/SS: Prosciutto crudo
	Insalata di pomodori, cetrioli, olive denocciolate e basilico	Insalata verde	Patate al forno	Zucchine trifolate con aromi	Melone
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane integrale
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Gelato
M	Mousse di frutta	Pane e olio	Torta Margherita	Pane e barretta di cioccolato	Frutta di stagione
2° SETTIMANA	Pasta al tonno	Riso all'olio e parmigiano	Pizza Margherita	Pasta al pesto	Passato di verdura con orzo o farro (°)
	Frittata di zucchine	Hamburger di bovino al forno con salsa rubra	Insalata di pomodori e ceci	Primo sale/Robiolina (°)	Petto di pollo infarinato al limone
	Insalata verde e pomodori	Insalata verde (non condita)		Insalata di fagiolini*	Insalata di patate prezzemolate
	Pane integrale	Pane arabo	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Gelato	Frutta di stagione
M	Budino	Mousse di frutta	Pane e miele	Frutta di stagione	Focaccia bianca
3° SETTIMANA	Pasta pomodoro e basilico	Risotto allo zafferano	Passato di verdura con crostini	Pasta alle zucchine	Pasta burro e salvia
	Mozzarella	Arrosto di bovino al forno	Petto di pollo dorato al forno	Frittata con porri o cipolla	Filetto di merluzzo* al vapore con maionese
	Insalata di carote e verza estiva	Peperonata	Patate al forno	Insalata verde	Insalata di pomodori, olive denocciolate e basilico
	Pane	Pane	Pane integrale	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Gelato	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
M	Pane e barretta di cioccolato	Frutta di stagione	Mousse di frutta	Torta Margherita	Pane e olio
4° SETTIMANA	Pasta all'olio e parmigiano	Riso alle verdure (piselli*)	Pasta al pesto	Lasagne al ragù al forno (piatto unico)	Vellutata di zucchine con crostini
	SI: Prosciutto cotto SP/SS: Bresaola olio e limone	Platessa* dorata al forno	Scaloppine di tacchino al limone		Omelette al formaggio
	Zucchine trifolate	Insalata di fagiolini* e pomodori	Insalata verde e carote	Insalata di pomodori, cetrioli e ceci	Insalata di patate prezzemolate
	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Gelato	Frutta di stagione
M	Focaccia bianca	Budino	Mousse di frutta	Frutta di stagione	Pane e miele

SI/SP: tutti i giorni

SS: lun-mar-mer-gio

Merenda (M): solo per Scuola Infanzia

(°) Prodotti somministrati a settimane alterne

(*) Prodotti surgelati

Il presente Menù è COPIA UFFICIALE del Menù vidimato dall'A. S. L. TO4 in data reperibile presso la Cucina e/o gli Uffici **GMI Servizi s. r. l.**



MENÙ AUTUNNO/INVERNO

Comune di CASALBORGONE

Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria



**BUON
APPETITO!**

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Riso allo zafferano	Pasta al pesto	Polenta	Lasagne al pomodoro	Crema densa di verdura con pasta
	Frittata con verdure	Mozzarella	Spezzatino di bovino al pomodoro	Merluzzo* al vapore con maionese	Scaloppine di tacchino al limone
	Insalata verde e rossa	Insalata di carote	Finocchi gratinati al forno con aromi	Broccoli lessi (croccanti)	Patate al rosmarino al forno
	Pane	Pane	Pane integrale	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mousse di frutta	Frutta di stagione
M	The deteinato con biscotti	Pane e marmellata	Mousse di frutta	Frutta di stagione	Pane, olio e origano
2° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Crema densa di verdure con riso	Pizza Margherita	Pasta all'olio e parmigiano	Crema di ceci con pasta
	Petto di pollo impanato al forno	Spezzatino di bovino in umido	Prosciutto cotto (½ porzione)	Uovo sodo	Filetto di merluzzo* al forno con limone e aromi
	Insalata di cavolo cappuccio	Piselli* brasati	Insalata verde	Fagiolini* all'olio aromatizzato	Cavolfiori e carote lessi (croccanti)
	Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
	Budino al cioccolato	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
M	Frutta di stagione	Latte con cacao e cereali	Mousse di frutta	Focaccia bianca	Pane e barretta di cioccolato
3° SETTIMANA	Ravioli di magro burro e salvia	Crema di zucca, patate e porri	Lasagne al ragù di carne (piatto unico)	Pasta all'olio e parmigiano	Passato di verdura con orzo o farro (°)
	Frittata di erbe	Arrosto di bovino al forno		SI: Prosciutto cotto SP/SS: Bresaola al limone	Platessa* impanata al forno
	SI: Finocchi all'olio SP: Insalata di finocchi	Broccoli aromatizzati	Misto di piselli* e carote con aromi	Insalata verde e carote julienne	Patate al forno con aglio e rosmarino
	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
	Biscotti tipici tipo torcetti/ paste di meliga (°)	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
M	Frutta di stagione	Pane e miele	Budino	Mousse di frutta	Focaccia bianca

SI/SP: tutti i giorni **SS: lun-mar-mer-gio** **Merenda (M):** solo per Scuola Infanzia (°) Prodotti somministrati a settimane alterne (*) Prodotti surgelati

Il presente Menù è COPIA UFFICIALE del Menù vidimato dall'A. S. L. TO4 in data reperibile presso la Cucina e/o gli Uffici **GMI Servizi s. r. l.**



MENÙ AUTUNNO/INVERNO

Comune di CASALBORGONE

Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria



BUON
APPETITO!

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
4° SETTIMANA	Pizza Margherita	Pasta al pesto	Crema densa di lenticchie	Riso all'olio e parmigiano	Crema densa di verdure con patate
	Prosciutto cotto (½ porzione)	Uovo sodo con maionese	Platessa* impanata al forno	Rolata di coniglio al forno	Robiolino/Toma fresca (°)
	Costine* olio e limone	Insalata verde	Patate e fagiolini* all'olio	Broccoli e cavolfiori lessati	Insalata di finocchi e arancia
	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Mousse di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
M	Pane e barretta di cioccolato	Frutta di stagione	Pane e miele	Focaccia bianca	Frutta di stagione
5° SETTIMANA	Pasta aglio e olio	Crema di porri e patate con crostini	Polenta	Orecchiette con crema di broccoli o cime di rapa	Minestra di cavolo, riso e patate
	Frittata al pomodoro	Coscia di pollo al forno	Spezzatino di bovino in umido	Bocconcini di mozzarella	Filetto di platessa* impanata al limone
	Insalata verde	Piselli* brasati	Broccoletti e carote stufati (croccanti)	Insalata di finocchi e mais	Purea di patate
	Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	SI: Yougurt SP/SM: Torta Margherita/ Torta al cioccolato (°)	Frutta di stagione
M	Pane, olio e origano	Mousse di frutta	The deteinato con biscotti	Frutta di stagione	Budino
6° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	SI: Passato di fagioli (frullato) con pasta SP/SS: Pasta e fagioli	Pasta all'olio e parmigiano	Crema densa di zucca con crostini	Riso alle verdure (piselli*)
	Ricotta/Stracchino (°)	Frittata di porri e patate	Hamburger di bovino al forno con salsa ketchup	Salsiccia magra di suino al forno	Polpette di merluzzo* al forno
	Fagiolini* all'aglio	Misto di broccoli/cavolfiori e carote all'olio aromatizzato	Insalata verde (non condita)	Cavolo verza (crauti)	Insalata di carote e mais
	Pane integrale	Pane	Pane arabo	Pane	Pane
	Budino al cioccolato	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
M	Frutta di stagione	Focaccia bianca	Latte e biscotti	Mousse di frutta	Pane e marmellata

SI/SP: tutti i giorni SS: lun-mar-mer-gio Merenda (M): solo per Scuola Infanzia (°) Prodotti somministrati a settimane alterne (*) Prodotti surgelati

Il presente Menù è COPIA UFFICIALE del Menù vidimato dall'A. S. L. TO4 in data reperibile presso la Cucina e/o gli Uffici GMI Servizi s. r. l.