COMUNE DI SAN CARLO CANAVESE
Città Metropolitana di Torino

Strada Ciriè n° 3 – C.A.P. 10070 – Tel. 011 9210193 – Fax 011 9222542
E-mail comune@comune.sancarlocanavese.to.it
www.comune@comune.sancarocanavese.to.it

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

PER LE SCUOLE PRIMARIA

DEL COMUNE DI SAN CARLO CANAVESE

MENU'

Anni scolastici 2018/2019 -2019/2020 – 2020/2021

APPROVATO CON DELIBERAZIONE GIUNTA COMUNALE n. 91 del 30/05/2018

COMUNE DI SAN CARLO CANAVESE
Provincia di Torino

PERIODO INVERNALE

settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1°	Tagliatelle alla boscaiola ½ porz. Parmigiano ½ porz. Prosciutto cotto fagiolini all'olio frutta di stagione	Crema di zucca con pastina Spezzatino di bovino in umido Insalata verde Budino al cioccolato	Riso all'ortolana Coscia di pollo al forno costine gratinate Frutta di stagione	Ravioli di magro Omelette di verdura Patate arrosto al forno Frutta di stagione	Mezze penne in bianco Halibut impanato al forno Insalata di carote Frutta di stagione
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
2°	Tortiglioni in bianco Prosciutto cotto/crudo Carote prezzemolate Frutta di stagione	Strozzapreti al pomodoro Platessa impanata al forno Insalata verde Frutta di stagione	Riso agli aromi Scaloppine di tacchino Spinaci con parmigiano Frutta di stagione	Mezze penne al ragù ½ porzione di Asiago Insalata verde e carote Frutta di stagione	Passato di patate e carote con riso Spezzatino di bovino in umido Fagiolini e patate all'olio Frutta di stagione
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
3°	Pizza al pomodoro Mozzarella Insalata verde Frutta di stagione	Crema di zucca con riso Platessa impanata al forno Patate arrosto Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Prosciutto cotto ½ porzione di Pisellini all'olio e ½ porzione costine all'olio Frutta di stagione	Riso al pomodoro Salsiccia di tacchino cavolfiore con olio aromatico Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Milanese di lonza al forno Piselli all'olio Budino o yogurt
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
4°	Pasta al ragù di carne ½ porzione di Formaggio tipo "fior di certosa" Carote all'olio Frutta di stagione	Pennette in bianco Coscia di pollo al forno Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e pesto Manzo affumicato con olio e limone Finocchi in insalata Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Medaglione di bovino in umido Costine e patate al forno Frutta di stagione	Riso agli aromi Platessa impanata al forno Insalata verde con carote Frutta di stagione

Tutti i pasti si intendono completati con la fornitura di: gr. 5 di parmigiano reggiano per ogni porzione di primo piatto (da aggiungere al momento della porzionatura) gr. 50 di pane comune, n. 1 frutto di stagione (grammatura minima richiesta gr. 150) con almeno tre variazioni per settimana, 1 mela cotta ogni 15 giorni. Budino o yogurt alla frutta ogni 15 giorni

COMUNE DI SAN CARLO CANAVESE
Provincia di Torino

PERIODO INVERNALE

settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
5°	Penne al pomodoro Robiola Insalata verde con carote Frutta di stagione	Passato di verdura con riso Spezzatino di bovino agli aromi Patate arrosto Frutta di stagione	Fusilli olio e parmigiano Hallibut impanato al forno Insalata di carote Frutta di stagione	Rigatoni con sugo alla boscaiola Arrosto di tacchino con olio e limone Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Crema di legumi con crostini tortino al prosciutto ½ porzione Pisellini all'olio ½ porzione spinaci all'olio Budino o yogurt
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
6°	Riso agli aromi Mozzarella Insalata verde con carote Frutta di stagione	Panne al sugo di pomodoro e pesto Crocchette di pollo e spinaci Insalata verde Frutta di stagione	Crema di zucca con pastina Tonno Pisellini all'olio Frutta di stagione	Pasta al sugo di pomodoro e olive Spezzatino di bovino agli aromi Spinaci olio e parmigiano Frutta di stagione	Maccheroncini agli aromi Prosciutto cotto/crudo Carote all'olio prezzemolate Frutta di stagione
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
7°	Pizza al pomodoro Fior di certosa Insalata verde con carote Frutta di stagione	Passato di verdura con pastina gateau di patate, e prosciutto Insalata verde Budino alla vaniglia	Sedanini al pomodoro Coscia di pollo al forno Costine all'olio Frutta di stagione	Riso all'ortolana Medaglione arcobaleno Finocchi gratinati con parmigiano Frutta di stagione	Maccheroncini in bianco Halibut agli aromi Spinaci olio e parmigiano Frutta di stagione
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
8°	Pasta con ragù vegetale Prosciutto cotto o crudo Finocchi con parmigiano gratinati Frutta di stagione	Penne in bianco Platessa impanata al forno Insalata verde con carote Frutta di stagione	Pasticcio di maccheroncini Omelette di spinaci Carote prezzemolate Frutta di stagione	Tortiglietti pomodoro e ricotta Spezzatino di bovino in umido Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Vellutata di verdura con riso Coscia di pollo al forno Patate all'olio Frutta di stagione

Tutti i pasti si intendono completati con la fornitura di: gr. 5 di parmigiano reggiano per ogni porzione di primo piatto (da aggiungere al momento della porzionatura) gr. 50 di pane comune, n. 1 frutto di stagione (grammatura minima richiesta gr. 150) con almeno tre variazioni per settimana, 1 mela cotta ogni 15 giorni. Budino o yogurt alla frutta ogni 15 giorni

COMUNE DI SAN CARLO CANAVESE
Provincia di Torino

PERIODO ESTIVO

settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1°	Penne ricotta e pomodoro ½ porz parmigiano reggiano insalata di pomodori frutta di stagione	Eliche in bianco Scaloppina di tacchino al forno ½ porzione di Piselli all'olio ½ porzione di carote prezzemolate Frutta fresca di stagione	Trofie al pesto Cuore di merluzzo impanato al forno Finocchi in insalata Frutta di stagione	Passato di verdura con pastina Manzo affumicato con olio e limone Patate arrosto Budino o yogurt	Riso pomodoro e basilico Tortino con uova e prosciutto Insalata verde con carote Frutta di stagione
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
2°	Maccheroncini in bianco Prosciutto cotto/crudo Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Minestra di patate con pastina Coscia di pollo al forno Insalata verde e pomodori Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Mozzarella Insalata verde con carote Frutta di stagione	Tagliatelle c Halibut impanato al forno Spinaci/ costine gratinati Frutta fresca	Riso agli aromi Spezzatino di bovino in umido Insalata di carote frutta fresca
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
3°	Pasta con sugo pomodoro e tonno Tortino di verdure Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Riso all'ortolana Polpette di bovino in umido Insalata verde con carote Frutta fresca di stagione	Penne con sugo di zucchine Tonno ½ porzione di piselli all'olio spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione	Trofie al pesto Medaglione di bovino in umido Insalata verde Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con pastina Bresaola olio e limone Patate arrosto Budino o yogurt
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
4°	Eliche pomodoro e pesto Fior di certosa Insalata di carote Frutta fresca di stagione	Tortiglietti in bianco Halibut impanato al forno fagiolini all'olio frutta fresca di stagione	Pennette pomodoro e basilico Omelette con spinaci Insalata di carote Frutta fresca di stagione	Pizza al pomodoro Prosciutto cotto / crudo Insalata verde e pomodoro Frutta fresca di stagione	Riso agli aromi Coscia di pollo al forno ½ porzione Patate arrosto ½ porzione costine all'olio Frutta fresca

Tutti i pasti si intendono completati con la fornitura di: gr. 5 di parmigiano reggiano per ogni porzione di primo piatto (da aggiungere al momento della porzionatura) gr. 50 di pane comune, n. 1 frutto di stagione (grammatura minima richiesta gr. 150) con almeno tre variazioni per settimana, 1 mela cotta ogni 15 giorni. Budino o yogurt alla frutta ogni 15 giorni