

Comune di Castelletto Stura - MENU' ESTATE

Servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2025/2028, con opzione di proroga biennale, destinato agli alunni e agli insegnanti della scuola dell'infanzia e del nido di Castelletto Stura e dei fruitori del doposcuola per la primaria e la secondaria di primo grado

Prot. N. 0115930 del 02/09/2025 16:05 Class. 3.3.8

1 ^ SETTIMANA					
1 ^ S E T T I M A N A	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Tagliatelle di semola al ragù vegetale (1,3)	Pizza margherita (1,7)	Maccheroni alla finta carbonara e zucchine (uova e parmigiano) (1,3,7)	Riso con piselli	Fusilli pomodoro e tonno (1,4)
	Mozzarella (7)	½ porzione di prosciutto cotto	Frittata di verdure al forno (3)	Hamburger di legumi (1,3,7)	Hamburger di nasello* (1,3,4)
	Insalata di pomodori	Insalata songino	Carote Julienne	zucchine trifolate in umido	Spinaci* saltati in padella
	Pane comune (1)		Pane integrale (1)	Grissini all'acqua (1,8)	Pane comune (1)
	frutta fresca di stagione	Gelato (7,8)	macedonia	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione
2 ^ SETTIMANA					
2 ^ S E T T I M A N A	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Cous cous con verdure (1)	Fusilli al ragù di lenticchie (1,9)	Gnocchetti al pesto (1,3,7,8)	Riso al pomodoro	Pasta al pesto di zucchine (1)
	Bocconcini di pollo (1)	Pisellini * in umido	Primo Sale (7)	Polpette di merluzzo* (1,3,4)	Frittata al forno di spinaci (3)
	Insalata songino e pomodori	Zucchine trifolate	Carote Julienne e mais	Insalata di Fagiolini	Insalata mista
	Pane comune (1)	Pane comune (1)	Pane integrale (1)	Pane comune (1)	Grissini all'acqua (1,8)
	Frutta fresca di stagione	Budino (7)	macedonia	Frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione
3 ^ SETTIMANA					
3 ^ S E T T I M A N A	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta al pesto (1,3,7,8)	Pizza margherita (1,7)	Penne al ragù di verdura (1,9)	Riso alla cantonese (3)	Insalata di orzo e verdure (1)
	Hamburger di vitello	Ricotta (7)	Crocchette di merluzzo* (1,3,4)	Rotolo di frittata farcito con verdura (3)	Polpette di lenticchie al sugo (1,3,7)
	Insalata di pomodori	Carote Julienne	tris di verdure al forno	Zucchine trifolate	Insalata mista
	Pane comune (1)		Pane integrale (1)	Pane comune (1)	Grissini all'acqua (1,8)
	Frutta fresca di stagione	macedonia	Frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	Gelato (7,8)
4 ^ SETTIMANA					
4 ^ S E T T I M A N A	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Insalata di riso	Pasta al pesto di zucchine (1)	Penne integrali al pomodoro (1)	pasta con crema di verdura (1)	Cous cous con verdura (1)
	con tonno e verdure (4)	Uova al pomodoro (3)	scaloppine di pollo al limone (1)	Stracchino (7)	hamburger di ceci e spinaci (1,3)
	insalata di pomodori	carote julienne	insalata verde e carote	zucchine trifolate	Spinaci* saltati in padella
	Pane comune (1)	Pane comune (1)	Pane integrale (1)	Pane comune (1)	grissini all'acqua (1,8)
	Budino (7)	frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	macedonia	Gelato (7,8)

(*) = materia prima/prodotto di origine surgelata - Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine (1), crostacei e prodotti a base di crostacei (2), uova e prodotti a base uova (3), pesce e prodotti a base pesce (4), arachidi e prodotti a base di arachidi (5), soia e prodotti a base di soia (6), latte e prodotti a base di latte, incluso il lattosio (7), frutta a guscio (8), sedano e prodotti a base sedano (9), senape e prodotti a base senape (10), semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo (11), anidride solforosa e solfiti (12), lupini e prodotti a base di lupini (13) molluschi e prodotti a base di molluschi (14) – (rif. All. II Reg UE 1169/2011). In presenza di allergie/intolleranze certificate informare la Direzione. La frutta e la verdura seguono la stagionalità. In caso di mancata reperibilità della verdura specificata possono essere inserite altre verdure di stagione, prendendo a riferimento la Tabella di stagionalità delle Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte – 2024

02 SET. 2025

Comune di Castelletto Stura - MENU' AUTUNNO

Servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2025/2028, con opzione di proroga biennale, destinato agli alunni e agli insegnanti della scuola dell'infanzia e del nido di Castelletto Stura e dei fruitori del doposcuola per la primaria e la secondaria di primo grado

Prot. N. 0115930 del 02/09/2025 16:05 Class. 3/38

1 ^ SETTIMANA					
1^ S E T T I M A N A	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta tricolore all'olio EVO (1,8)	Crema di ceci ed erbette con crostini (1,9)	Orzotto con zucchine (1)	Risotto alla zucca	Pasta integrale al pesto (1,3,7,8)
	Scaloppine di lonza (1)	Lenticchie in umido	Rotolo di frittata (3)	Crocchette di merluzzo* al forno (1,3,4)	Stracchino (7)
	Carote saltate in padella	patate al forno	Costine * olio e parmigiano in padella (7)	Finocchi gratinati al forno (1)	broccoli* al vapore
	Grissini all'acqua (1,8) frutta fresca di stagione	Pane comune (1) frutta fresca di stagione	Pane integrale (1) Budino alla vaniglia (7)	Pane comune (1) frutta fresca di stagione	Pane comune (1) macedonia
2 ^ SETTIMANA					
2^ S E T T I M A N A	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta all'uovo con ragù vegetale (1,3,9)	Vellutata di carote con crostini (1)	Risotto alla zucca	Pasta integrale all'olio EVO (1,7)	Vellutata di lenticchie rosse, zucca e patate dolci (1)
	Tortino di erbette* (1,3,7)	Polpette di vitello (1,3,7)	Robiola (7)	Nasello* gratinato (1,4)	Polpette di legumi alla pizzaiola (1,3,7)
	Spinaci* saltati all'olio	Purè di patate (7)	Cavolfiori* gratinati al forno (1)	carote trifolate	Finocchi gratinati al forno (1)
	Grissini all'acqua (1,8) Frutta fresca di stagione	Grissini all'acqua (1,8) Barretta di cioccolato fondente (7,8)	Pane integrale (1) Frutta fresca di stagione	Pane comune (1) Frutta fresca di stagione	Pane comune (1) macedonia
3 ^ SETTIMANA					
3^ S E T T I M A N A	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	gnocchetti al sugo rosso gratinati al forno (1,3,7)	Fusilli con Tonno e piselli (1,4)	Pasta e fagioli (1)	Pasta integrale pomodoro e basilico (1)	spaghetti mimosa all'olio EVO (1,7)
	Primo sale / bra D.O.P. (7)	Polpette di merluzzo* (1,3,4)	Burger di ceci con patate e zucca (1,3,7)	Bocconcini di tacchino (1)	Uovo sodo (3)
	Biete* saltate all'olio	Spinaci* saltati in padella	Broccoli* al vapore	Finocchi gratinati al forno (1)	Piselli*e carote in umido
	Grissini all'acqua (1,8) Frutta fresca di stagione	Pane comune (1) macedonia	Pane integrale (1) Budino (7)	Pane comune (1) frutta fresca di stagione	Pane comune (1) macedonia
4 ^ SETTIMANA					
4^ S E T T I M A N A	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Fusilli con crema di spinaci e ricotta (1,7)	Purea di ceci e zucca con pane croccante (1)	Pizza margherita (1,7)	Pasta al ragù di carne bovina (1,9)	Passato di verdura con riso
	Fiocchi di latte (7)	Hamburger di lenticchie e spinaci (1,3,7)	½ porzione di prosciutto cotto	Hamburger di vitello	hamburger di pesce* al forno (1,3,4)
	Cavolfiori* gratinati al forno (1)	Patate prezzemolate	carote trifolate	Misto di verdure al forno	Purè di patate (7)
	Pane comune (1) frutta fresca di stagione	Grissini all'acqua (1,8) frutta fresca di stagione	Yogurt (7)	Pane comune (1) frutta fresca di stagione	Pane integrale (1) macedonia

(*) = materia prima/prodotto di origine surgelata - Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine (1), crostacei e prodotti a base di crostacei (2), uova e prodotti a base uova (3), pesce e prodotti a base pesce (4), arachidi e prodotti a base di arachidi (5), soia e prodotti a base di soia (6), latte e prodotti a base di latte, incluso il lattosio (7), frutta a guscio (8), sedano e prodotti a base sedano (9), senape e prodotti a base senape (10), semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo (11), anidride solforosa e solfiti (12), lupini e prodotti a base di lupini (13), molluschi e prodotti a base di molluschi (14) – (rif. All. II Reg UE 1169/2011). In presenza di allergie/intolleranze certificate informare la Direzione. La frutta e la verdura seguono la stagionalità. In caso di mancata reperibilità della verdura specificata possono essere inserite altre verdure di stagione, prendendo a riferimento la Tabella di stagionalità delle *Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte - 2024*

REGIONE PIEMONTE
A.S.L. 011 - CUNEO

02 SET. 2025

Comune di Castelletto Stura - MENU' INVERNO

Servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2025/2028, con opzione di proroga biennale, destinato agli alunni e agli insegnanti della scuola dell'infanzia e del nido di Castelletto Stura e dei fruitori del doposcuola per la primaria e la secondaria di primo grado

1^ SETTIMANA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ S E T T I M A N A	Pasta tricolore all'olio EVO (1,7)	Pasta al ragù vegetale (1,9)	Crema di zucca con farro (1)	Riso al pomodoro	Gnocchetti al pesto (1,3,7,8)
	Scaloppine di pollo (1)	omelette di uova e formaggio (3,7)	Crescenza (7)	Crocchette di pesce* (1,3,4)	Lenticchie in umido
	spinaci * olio e parmigiano in padella (7)	biete* saltate in padella	purè di patate (7)	Carote saltate all'olio	broccoli* al vapore
	Pane comune (1)	Grissini all'acqua (1,8)	Pane integrale (1)	Pane comune (1)	Pane comune (1)
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino (7)	Frutta fresca di stagione	macedonia

2^ SETTIMANA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
2^ S E T T I M A N A	Polenta	Pasta integrale al ragù vegetale (1,9)	Gratin di gnocchi alla sorrentina (1,7)	Passato di verdura con orzo (1)	Pasta con crema di lenticchie rosse e carote (1)
	spezzatino di carne (9)	Rotolo di frittata al forno (3)	primo sale (7)	Nasello* gratinato (1,4)	Piselli
	carote julienne	Cavolfiori* gratinati in forno (1)	Biete* saltate in padella	Broccoli* e patate saltati all'olio	E carote in umido
	Grissini all'acqua (1,8)	Pane comune (1)	Pane integrale (1)	Pane comune (1)	Pane comune (1)
	Yogurt (7)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	macedonia

3^ SETTIMANA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
3^ S E T T I M A N A	Pasta integrale con crema di spinaci (1)	Gnocchetti alla crema di zucca (1)	Pasta al pomodoro (1)	Ravioli di magro all'olio (1,3,7)	Minestrina con stracciatella d'uovo e zucchine grattugiate (1,3,7)
	coscia di pollo al forno	Crocchette di merluzzo* (1,3,4)	Polpette di legumi (1,3,7)	Fiocchi di latte (7)	uovo sodo (3)
	Spinaci* saltati in padella	Carote prezzemolate	Misto di piselli* e carote in umido	Finocchi gratinati al forno (1)	Biete* saltate all'olio
	Grissini all'acqua (1,8)	pane comune (1)	Pane integrale (1)	Pane comune (1)	Pane comune (1)
	Frutta fresca di stagione	Plum cake (1,3,7)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	macedonia

4^ SETTIMANA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
4^ S E T T I M A N A	Pasta al sugo di pomodoro e ricotta (1,7)	Lasagne vegetali (1,3,7)	Vellutata di lenticchie rosse, zucca e patate dolci con pasta/riso (1)	Passato di verdura con farro (1)	Polenta
	Bocconcini di mozzarella (7)	Polpette di nasello* (1,3,4)	Polpette di zucca e lenticchie (1,3,7)	Stracciatella di uova e pomodoro (1,7)	Spezzatino carne, Salsiccia e sugo rosso (9)
	Verza o Spinaci* in padella	Finocchi gratinati in forno (1)	carote trifolate	Patate al forno	Broccoli* al vapore
	Grissini all'acqua (1,8)	Pane comune (1)	Pane integrale (1)	Pane comune (1)	Pane comune (1)
	frutta fresca di stagione	Yogurt (7)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	macedonia

(*) = materia prima/prodotto di origine surgelata - Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine (1), crostacei e prodotti a base di crostacei (2), uova e prodotti a base uova (3), pesce e prodotti a base pesce (4), arachidi e prodotti a base di arachidi (5), soia e prodotti a base di soia (6), latte e prodotti a base di latte, incluso il lattosio (7), frutta a guscio (8), sedano e prodotti a base sedano (9), senape e prodotti a base senape (10), semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo (11), anidride solforosa e solfiti (12), lupini e prodotti a base di lupini (13), molluschi e prodotti a base di molluschi (14) – (rif. All. II Reg UE 1169/2011). In presenza di allergie/intolleranze certificate informare la Direzione. La frutta e la verdura seguono la stagionalità. In caso di mancata reperibilità della verdura specificata possono essere inserite altre verdure di stagione, prendendo a riferimento la Tabella di stagionalità delle Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte – 2024

02 SET. 2025

Comune di Castelletto Stura - MENU' PRIMAVERA

Servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2025/2028, con opzione di proroga biennale, destinato agli alunni e agli insegnanti della scuola dell'infanzia e del nido di Castelletto Stura e dei fruitori del doposcuola per la primaria e la secondaria di primo grado

1 ^ SETTIMANA

1^	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
S E T T I M A N A	Cous cous con verdure (1)	Riso allo zafferano	Pasta al pesto di zucchine (1,3,7,8)	Insalata di Farro con verdure (1)	Lasagne al ragù di lenticchie (1,3,7,9)
	Robiola (7)	Polpette di bovino (1,3,7)	Platessa impanata al forno (1,4)	Frittata al forno con verdure (1)	Sformato di legumi (1,3)
	Zucchine trifolate	Fagiolini* cotti in insalata	Carote Julienne	Insalata songino	Spinaci* all'olio in padella
	Grissini all'acqua (1,8)	Pane comune (1)	Pane integrale (1)	Pane comune (1)	Pane comune (1)
	frutta fresca di stagione	Yogurt (7)	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	macedonia

2 ^ SETTIMANA

2^	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
S E T T I M A N A	Riso agli asparagi	Pasta al ragù di lenticchie (1,9)	Pasta fresca all'uovo con pesto di zucchine (1,3)	Crema di patate e zucchine con orzo (1)	Gnocchi alla romana (1,3,7)
	Primo sale (7)	Hamburger di legumi (1,3)	Polpette di merluzzo* (1,3,4)	Insalata patate e fagiolini	Bresaola
	Spinaci* saltati in padella	zucchina trifolate	biete* saltate in padella	con uova strapazzate (3)	carote Julienne
	Grissini all'acqua (1,8)	Pane comune (1)	Pane integrale (1)	Pane comune (1)	Pane comune (1)
	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	barretta di cioccolato (7,8)	macedonia

3 ^ SETTIMANA

3^	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
S E T T I M A N A	Cous cous con verdure (1)	Riso alle zucchine	Pasta integrale al pomodoro e basilico (1)	Fusilli con piselli e pomodoro (1)	Pennette con crema di spinaci e ricotta (1,7)
	milanese di pollo al forno (1,3)	Mozzarella (7)	Polpette di nasello* (1,3,4)	Hamburger di lenticchie e spinaci (1,3)	Tortino di verdura e uova (3,7)
	Insalata songino e pomodori	Insalata di Fagiolini*	Purè di patate (7)	Finocchi gratinati al forno (1)	zucchine trifolate
	Grissini all'acqua (1,8)	Pane comune (1)	Pane integrale (1)	Pane comune (1)	Pane comune (1)
	Frutta fresca di stagione	macedonia	Frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	Yogurt (1)

4 ^ SETTIMANA

4^	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
S E T T I M A N A	Crema di piselli e verdure con crostini (1)	Riso alle erbe	Pasta fresca all'uovo con pomodoro e basilico (1,3)	Pasta con crema di zucchine e ricotta (1,7)	Farfalle con piselli e tonno (1,4)
	Insalata patate e fagiolini	Hamburger di vitello	Polpette di ceci al sugo (1,3,7)	Fiocchi di latte (7)	Polpettone di tonno (1,3,4)
	con uova strapazzate (3)	insalata e pomodori	misto di zucchine e carote trifolate	Spinaci* all'olio in padella	Carote saltate all'olio
	Grissini all'acqua (1,8)	Pane comune (1)	Pane integrale (1)	Pane comune (1)	Pane comune (1)
	Budino (7)	frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	macedonia

(*) = materia prima/prodotto di origine surgelata - Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine (1) crostacei e prodotti a base di crostacei (2), uova e prodotti a base uova (3), pesce e prodotti a base pesce (4), arachidi e prodotti a base di arachidi (5), soia e prodotti a base di soia (6), latte e prodotti a base di latte, incluso il lattosio (7), frutta a guscio (8), sedano e prodotti a base sedano (9), senape e prodotti a base senape (10), semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo (11), anidride solforosa e solfiti (12), lupini e prodotti a base di lupini (13), molluschi e prodotti a base di molluschi (14) – (rif. All. II Reg UE 1169/2011). In presenza di allergie/intolleranze certificate informare la Direzione. La frutta e la verdura seguono la stagionalità. In caso di mancata reperibilità della verdura specificata possono essere inserite altre verdure di stagione, prendendo a riferimento la Tabella di stagionalità delle *Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte – 2024*

02 SET. 2025