



MENU' AUTUNNALE



MENU SCUOLE DI CAVAGLIA' - in vigore nei mesi di ottobre, novembre e dicembre

PASTI TRASPORTATI DALLA CUCINA DI SANDIGLIANO

SCUOLA PRIMARIA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° settimana	Orzotto con pomodoro(1-9) Straccetti di tacchino(1-9) Carote julienne Frutta fresca di stagione	Ditalini e lenticchie con patate(1-6-11-9) Tomini freschi(7) Valle Elvo con bagnet vert/Ricotta(7) Cavolfiori* in insalata Mousse di frutta	Pasta al pomodoro(1-6-11-9) Crocchette di merluzzo*(1-3-4) Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta aromatica(1-6-11) Prosciutto cotto Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pasta alla vesuviana(1-6-11-9) Frittata dell'orto*(3-7) Barbabietole all'olio/spinaci* Frutta fresca di stagione
2° settimana	Pasta all'ortolana*(1-6-11-9) Tonno(4) Cavolo in insalata/ Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pasta con pesto di broccoli*(1-6-11) Frittata(3-7) Spinaci* Frutta fresca di stagione	Risotto con Toma Biellese /Zafferano(7) Fusi di pollo al forno Finocchi Frutta fresca di stagione	Passato di verd.*con crostini(1-9) Manzo affettato Patate arrosto Yogurt alla frutta (7)	Lasagne vegetariane(1-3-7-9) 1/2 porzione di Ricotta (7) Fagiolini* Mousse di frutta
3° settimana	Crema di patate con anellini(1-6-11-9) Prosciutto cotto Verdure miste* al forno Frutta fresca di stagione	Pasta Aurora(1-6-11-7-9) Plattessa*dorata(1-4) Carote cotte Mousse di frutta	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta locale (1-7-6-11-9) Insalata di fagioli/farinata Finocchi Frutta fresca di stagione	Risotto con zucca (7) Frittata (3-7) Cavolfiore*gratinato(7) Frutta fresca di stagione	Insalata mista Polenta di Massazza & polpette di manzo in umido(9) (alternativa a rotazione: Polenta Cunsia)(7) Frutta fresca di stagione
4° settimana	Gnocchi al pomodoro(1-6-11-9) Sformato di erbette* con crema calda al Maccagno(3-7) Finocchi gratinati(1-7) Mousse di frutta	Pasta burro e salvia (1-6-11-7) Cotoletta di maiale(1-3-7) Carote julienne Macedonia di frutta fresca	Minestra di porri con farro(1-9) Torta pasqualina*(1-3-7) Patate arrosto Frutta fresca di stagione	Pasta alla vesuviana(1-6-11-9) Scaloppine di tacchino al limone(1) Insalata verde e rossa Frutta fresca di stagione	Risotto agli aromi mantecato al Raschera DOP(7) Burger di merluzzo*(1-4-3-7) Barbabietole all'olio/Carote all'olio Frutta fresca di stagione
5° settimana	Pinzimonio di verdure (9) Pizza margherita(1-7-8-11-6-3) Frutta fresca di stagione	Pasta alla Porrofin(1-6-11-5-7-8-9) Frittata con spinaci*(3-7) Insalata mista Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana(7) Capunet (Involtino di verza ripieno di carne e verdure)/Polpette di bovino in umido(1-9-3-7) Cavolo e carote in insalata Frutta fresca di stagione	Pasta all'ortolana(1-6-11-9) Merluzzo* dorato(1-4) Fagiolini* all'olio Mousse di frutta	Passato di verdure*con crostini(1-9) Burger di merluzzo*(1-4-3-7) Carote brasate Frutta fresca di stagione
6° settimana	Pasta alla pizzaiola(1-6-11-9) Toma Biellese/Primo sale(7) Broccolotti*all'olio Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro all'olio e salvia (1-7-3) Filetto di platessa* gratinato(1-3-4) Erbette* all'olio Frutta fresca di stagione	Vellutata di piselli*con stieline (1-9-6-11) Crocchette di patate e spinaci* al forno(1-3-7) Carote brasate Yogurt alla frutta (7)	Risotto con zucca e Maccagno(7) Lonza arrosto (1) Cavolo gratinato(7-1) Frutta fresca di stagione	Pasta all'ortolana*(1-6-11-9) Frittata di verdure(3-7) Finocchi Mousse di frutta

*PRODOTTI CONGELATI\SUNGELATI ALL'ORIGINE.

LA TIPOLOGIA DELLA FRUTTA POTREBBE CAMBIARE SECONDO DISPONIBILITA'

TUTTI I GIORNI E' PREVISTA UNA PORZIONE DI PANE (1-8-11-6-7-3)

AUTORIZZATO DAL S.I.A.N.-ASL DI BIELLA IN DATA 5/09/2023

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e derivati
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

S.C.SIAN e Dietologia
Area Igiene della Nutrizione
Il Dirigente Medico
D.ssa Gianna Moggio



05 SET. 2023

MENU' INVERNALE

MENU SCUOLE DI CAVAGLIA' in vigore nei mesi di dicembre, gennaio e febbraio

PASTI TRASPORTATI DALLA CUCINA DI SANDIGLIANO

SCUOLA PRIMARIA

SOSTANZE O PRODOTTI
CHE PROVOCANO ALLERGIE
O INTOLLERANZE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1ª settimana	Pasta allo zafferano(1-6-11-7) Prosciutto cotto Fagiolini * all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro (1-6-11) Filetto di platessa *impanata (1-3-4) Insalata mista Frutta fresca di stagione	Risotto alle lenticchie (7) 1/2 porzione ricotta (Mascarpà) (7) Spinaci * all'olio Mousse alla frutta	Velutata di carote (9) Scaloppina di tacchino in umido (1-9) Pure di patate (7) Frutta fresca di stagione	Pasta ai carciofi* (1-6-11-7) Frittata di verdure* (3-7) Finocchi Yogurt alla frutta (7)
2ª settimana	Pasta pasticciata al forno (1-6-11-7-9) 1/2 porzione primo sale Valle Elvo (7) Cavolfiori* Frutta fresca di stagione	Pasta alla vesuviana(1-6-11-9) Frittata alle erbe(3-7) macedonia di verdure* Macedonia di frutta	Supa Mitunà (verza, patate e crostone con formaggio Mascarpà)(1-7-9);Crema di patate e crosini(1-9) 1/2 porzione prosciutto cotto Carote julienne Mousse di frutta	Risotto al radicchio (7) Merluzzo* alla livornese (4-9) Carote brasate Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro (1-6-11-9) Scaloppina di pollo al limone (1) Insalata verde Macedonia di frutta
3ª settimana	Pasta olio e salvia (1-6-11) Tonno all'olio (4) Carote julienne Mousse di frutta	Orzotto al pomodoro (1-9) Arrosto di tacchino freddo Cavolfiori* gratinati (1-7) Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto di broccolo* (1-6-11) Frittata al formaggio (3-7) Finocchi gratinati (1-7) Frutta fresca di stagione	Pasta aromatica (1-6-11) Lonza di maiale al forno Spinaci* Frutta fresca di stagione	Crema di verdura con tempehina (1-9-6-11) Primo sale Valle Elvo (7) Insalata mista Frutta fresca di stagione
4ª settimana	Crema di carote con crosini (1-9) Sfornato spinaci* con crema calda di Toma biellese (3-7) Finocchi Frutta fresca di stagione	Pasta alla vesuviana (1-6-11-9) Merluzzo* dorato (1-4) Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pasta olio e salvia (1-6-11) Mozzarella (7) Broccoli* all'olio Frutta fresca di stagione	Polenta di Massazza Bocconcini di manzo con piselli* (9) Carote brasate Yogurt di frutta	Risotto alla zucca (7) Farinata Macedonia di verdure* Mousse di frutta
5ª settimana	Tortellini in brodo vegetale (1-3-7) Frittata dell'orto* (3-9) Insalata di cavolo/insalata verde Frutta fresca di stagione	Pasta formaggi dei Biellesi (1-6-11-7) Fusi di pollo al forno Cavolfiori* Frutta fresca di stagione	Pizza rossa (1-8-7-11-3-6) 1/2 porzione ricotta (7) Erbette*all'olio Frutta fresca di stagione	Risotto all'ortolana* (7-9) Farinata Carote julienne Mousse di frutta	Pasta al pomodoro (1-6-11-9) Crocchette di nasello* (1-3-4-7) Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione
6ª settimana	Riso e piselli* Arrosto di tacchino affettato Insalata verde Mousse di frutta	Stelline in brodo vegetale (1-6-11-9) Merluzzo* alla livornese (4-9) Carote brasate Macedonia di frutta	Gnocchetti sardi alla pizaiola (1-6-11-9) Frittata con spinaci*(3-7) Finocchi Yogurt alla frua (7)	Pasta aromatica (1-6-11) Polpette di manzo Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta alla vesuviana (1-6-11-9) Burger di legumi (1-3-7) Broccoli* all'olio Frutta fresca di stagione

*PRODOTTI CONGELATI(SURGELATI)ALL'ORIGINE.

TUTTI I GIORNI E PREVISTA UNA PORZIONE DI PANE (1-8-11-6-7-3)

LA TIPOLOGIA DELLA FRUTTA POTREBBE CAMBIARE SECONDO DISPONIBILITA'

AUTORIZZATO DAL S.I.A.N-ASL DI BIELLA IN DATA 5/09/2023

05 SET. 2023



ASL BI
S.C.S.I.A.N. e Dietologia
Area Igiene della Nutrizione
Il Dirigente Medico
D.ssa **Gianna Moggio**

- Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
- Crostacei
- Uova
- Pesce
- Arachidi
- Soia
- Latte e derivati
- Frutta a guscio
- Sedano
- Senape
- Semi di sesamo
- Andiride solforosa e solfiti
- Lupini
- Molluschi



MENU' ESTIVO

MENU SCUOLE DI CAVAGLIA' - in vigore nei mesi di giugno e settembre

PASTI TRASPORTATI DALLA CUCINA DI SANDIGLIANO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° settimana	Pasta aurora(1-6-11-7-9) Prosciutto cotto Broccoli* all'olio Mousse di frutta	Pasta aromatica(1-6-11) Frittata di verdure*(3-7-9) Pomodori in insalata Yogurt alla frutta (7)	Pasta al pomodoro fresco (1-6-11-9) Fusi di pollo al forno Fagiolini* in insalata	Risotto alla milanese (7) Merluzzo* dorato (1-4) Zucchine trifolate	Crema di zucchine con crostini (1-9) Crocchette di legumi (1-3-7) Carote julienne Macedonia di frutta
2° settimana	Pasta al pomodoro e peperoni (1-6-11-9) Primo sale della Valle Elvo (7) Erbette* all'olio Frutta fresca di stagione	Riso con piselli (7) Cotoletta di maiale (1-3) Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta alla parmigiana(1-6-11-7) Plattessa* alla mugnaia(1-4) Zucchine trifolate Mousse di frutta	Crema di carote con crostini (1-9) Frittata con erbette* (3-7) Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto (1-5-6-11-7-8-9) Scaloppina di tacchino al limone (1) Carote brasate Frutta fresca di stagione
3° settimana	Crema di zucchine con farro (1) Frittata con spinaci* (3-7) Patate arrosto Macedonia di frutta	Pasta allo zafferano(1-6-11-7) Tonno (4) Carote julienne Frutta fresca di stagione	Risotto agli aromi (7) Scaloppine di pollo alla pizzaiola (1-9) Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pasta ai ragù (1-6-11-9) 1/2 porzione ricotta (Mascarpà) (7) Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e melanzane (1-6-11-9) Arrosto di tacchino affettato Zucchine trifolate Mousse di frutta
4° settimana	Pizza margherita(1-7-8-11-6-3) 1/2 porzione Primo sale Valle Elvo (7) Insalata verde Frutta fresca di stagione	Crema di verdure* con crostini (1-9) Frittata con spinaci*(3-7) Patate arrosto Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro (1-6-11-9) Farinata con verdure* Macedonia di verdure* Mousse di frutta	Pasta olio e Parmigiano (1-6-11-7) Coscia di pollo al forno Insalata verde Frutta fresca di stagione	Riso con zucchine (7) Merluzzo* alla livornese (4-9) Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione
5° settimana	Pasta all'ortolana*(1-6-11-9) Frittata con zucchine (3-7) Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro fresco (1-6-11) Bocconcini di pollo dorati (1) Carote julienne Frutta fresca di stagione	Riso di Baraggia con piselli* (7) Primo sale Valle Elvo (7) Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione	Ravoli di magro al burro e salvia (1-3-7) Prosciutto cotto Spinaci* all'olio Mousse di frutta	Pasta alla vesuviana (1-6-11-9) Plattessa* alla mugnaia (1-4) Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione
6° settimana	Orzotto al pomodoro (1-9) Merluzzo* dorato (1-4) Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta alle zucchine (1-6-11) Mozzarella (7) Carote brasate Frutta fresca di stagione	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta (1-6-11-7-9) Frittata gli spinaci* (3-7) Pinzimonio di verdure (9) Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro (1-6-11-9) Arrosto di bovino (9) Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Crema di zucchine con crostini (1) Farinata con verdure* Patate arrosto Yogurt alla frutta (7)

*PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE.

LA TIPOLOGIA DELLA FRUTTA POTREBBE CAMBIARE SECONDO DISPONIBILITA'

TUTTI I GIORNI E' PREVISTA UNA PORZIONE DI PANE (1-8-11-6-7-3)

AUTORIZZATO DAL S.I.A.N.-ASL DI BIELLA IN DATA 5/09/2023

ASL BI

S.C.S.I.A.N. e Dietologia
Area Igiene della Nutrizione
Il Dirigente Medico

Dr.ssa Gianna MODOGLIO

05 SET, 2023

- SCUOLA PRIMARIA
- SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
 2. Crostacei
 3. Uova
 4. Pesce
 5. Arachidi
 6. Soia
 7. Latte e derivati
 8. Frutta a guscio
 9. Sedano
 10. Senape
 11. Semi di sesamo
 12. Anidride solforosa e solfiti
 13. Lupini
 14. Molluschi





MENU SCUOLE DI CAVAGLIA' - In vigore nei mesi di aprile e maggio

MENU' PRIMAVERILE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1ª settimana	Pasta aromatica (1-6-11) Merluzzo* alla livornese (4-9) Carote e fagiolini* Mousse di frutta	Risotto all'ortolana* (7-9) Arrosti di maiale (1) Insalata verde Frutta fresca di stagione	Minestrina primavera* con farro (1-6-11-9) Primo sale Valle Elvo (7) Patate arrosto Frutta fresca di stagione	Pizza margherita(1-7-8-11-6-3) 1/2 porzione tacchino affettato Insalata mista primavera Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro (1-6-11-9) Frittata con zucchine (3-7) Finocchi Macedonia di frutta
2ª settimana	Crema di carote con riso (9) Tacchino al latte (1-7) Patate arrosto Frutta fresca di stagione	Pasta e ceci (1-6-11) Ricotta (Mascarpa) (7) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Pasta aurora(1-6-11-7-9) Plattessa* alla mugnola (1-4) Broccoli* all'olio Frutta fresca di stagione	Risotto agli aromi (7) Frittata agli spinaci (3-7) Macedonia di verdure* Mousse di frutta	Pasta al pomodoro (1-6-11-9) Capunet (Involtini di verza con ripieno di verdure e grano)(1-3-7-9)/Polpette di bovino in umido (1-3-7-9) Carote brasate Frutta fresca di stagione
3ª settimana	Ravioli di magro burro e salvia (1-3-7) Frittata dell'orto* (3-7) Cavolfiore* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro (1-6-11-9) Scaloppina di pollo al limone (1) Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Lasagne alla ligure con pesto e fagiolini* (1-3-5-7-8-9) 1/2 porzione Primo sale Valle Elvo (7) Pinzimonio di verdure Mousse di frutta	Minestrina di porri con farro (1-9) Merluzzo* dorato (1-4) Carote julienne Frutta fresca di stagione	Riso e piselli* Prosciutto cotto Zucchine trifolate Yogurt alla frutta (7)
4ª settimana	Risotto con porri e Toma Maccagno (7) Frittata con erbatte* (3-7) Broccoli* all'olio Frutta fresca di stagione	Velutata di piselli con crostini (1-9) Merluzzo dorato (1-4) Carote brasate Macedonia di frutta	Pasta tricolore (1-6-11) Tomini Bieleisi con bagnet vert / Ricotta (7) Finocchi Frutta fresca di stagione	Pasta ai carciofi* (1-6-11-7) Tomo (4) Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro (1-6-11-9) Fusi di pollo al forno Fagiolini* all'olio Mousse di frutta
5ª settimana	Pasta al pesto (1-5-6-11-7-8-9) Mozzarella (7) Carote brasate Mousse di frutta	Pizza rossa(1-7-8-11-3-6) Prosciutto cotto Macedonia di verdure* Frutta fresca di stagione	Pasta allo zafferano (1-6-11-7) Svizzera di manzo al forno Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione	Risotto al Pernigiano (7) Frittata con erbatte* (3-7) Broccoli* all'olio Frutta fresca di stagione	Minestrina* con pasta (1-6-11-9) Plattessa* alla mugnola (1-4) Insalata di finocchi e carote Frutta fresca di stagione
6ª settimana	Crema di verdure con riso (9) Frittata con erbatte* (3-7) Insalata mista primavera Yogurt alla frutta (7)	Pasta vesuviana (1-6-11-9) Straccetti di tacchino (7) Fagiolini* in insalata Frutta fresca di stagione	Ozotto con piselli* (1) Primo sale Valle Elvo (7) Cavolfiore* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto (1-5-6-11-7-8-9) Polpette di merluzzo* (1-3-4-7) Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro (1-6-11-9) Cotoletta di pollo (1-3) Carote julienne Frutta fresca di stagione

*PRODOTTI CONGELATI(SURGELATI) ALL'ORIGINE. LA TIPOLOGIA DELLA FRUTTA POTREBBE CAMBIARE SECONDO DISPONIBILITA'.
TUTTI I GIORNI E' PREVISTA UNA PORZIONE DI PANE (1-8-11-6-7-3) AUTORIZZATO DAL S.I.A.N-ASL DI BIELLA IN DATA 5/09/2023

SCUOLA PRIMARIA

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
- Crostacei
- Uova
- Pesce
- Arachidi
- Soia
- Latte e derivati
- Frutta a guscio
- Sedano
- Senape
- Semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti
- Lupini
- Molluschi

ASL BI
S.C. SIAN e Dietologia
Area Igiene e Nutrizione
Il Dirigente Medico
D.ssa Gianna MOGGIO

05 SET. 2023

