

invernale

1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
martedì	martedì	martedì	martedì
CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI	RISO AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL PESTO
CARNE ROSSA (Arrosto o bocconcini)	FRITTATA AL FORNO	SOGLIOLO AL FORNO *	CARNE BIANCA AL FORNO
			POLLO: BOCCONCINI O PETTO
FINOCCHI GRATINATI	CAROTE CRUDE	BROCCOLI	SPINACI
Pane e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione	Pane e Budino o Yogurt
giovedì	giovedì	giovedì	giovedì
PASTA AL POMODORO	PASTA AL PESTO	PASSATO DI VERDURA CON LEGUMI	PASTA AL RAGU'
PESCE AL FORNO *	POLPETTE DI PESCE*	PIZZA MARGHERITA	POLPETTE CON LEGUMI
INSALATA	CAVOLO	INSALATA	
Pane e frutta di stagione	Pane e Budino o Yogurt	Pane e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione

La pasta può sempre essere consumata all'olio se richiesta

La carne rossa è sempre di vitello alternata fra: arrosto, spezzatino o polpette ; la carne bianca si alterna fra pollo e tacchino
Il formaggio fresco si alterna fra: tipo grana,raschera,bra,ricotta,mozzarella,tomino,primo sale crescenza

La frutta nel periodo invernale si alterna fra: Mele, Pere, Arance, Mandaranci, Kiwi, Uva a settembre(ottobre)

Per le ricorrenze ci sarà un dolce

* = PRODOTTO SURGELATO

IN MANCANZA DI VERDURA FRESCA SI USERA' VERDURA SURGELATA E SARA' COTTA



1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
martedì	martedì	martedì	martedì
CREMA DI CAROTE CON CROSTINI	RISO AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL PESTO
CARNE ROSSA (Arrosto o bocconcini)	FRITTATA AL FORNO	SOGLIOIA AL FORNO *	CARNE BIANCA AL FORNO
			POLLO: BOCCONCINI O PETTO
			INSALATA
POMODORI	CAROTE CRUDE	FAGIOLINI	INSALATA
Pane e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione	Pane e Budino o Yogurt
giovedì	giovedì	giovedì	giovedì
PASTA AL POMODORO	PASTA AL PESTO	PASSATO DI VERDURA CON LEGUMI	PASTA AL RAGU'
PESCE AL FORNO *	POLPETTE DI PESCE *	PIZZA MARGHERITA	POLPETTE CON LEGUMI
FAGIOLINI	POMODORI	INSALATA	CAROTE AL FORNO
Pane e frutta di stagione	Pane e Budino o Yogurt	Pane e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione

La porzione di pizza è piccola, ed è abbinata a un primo (passato di verdura)

La pasta può sempre essere consumata all'olio se richiesta

La carne rossa è sempre di vitello alternata fra: arrosto, spezzatino o polpette ; la carne bianca si alterna fra pollo e tacchino

Il formaggio fresco si alterna fra: tipo grana,raschera,bra,ricotta,mozzarella,tomino,primo sale crescenza

La frutta nel periodo estivo si alterna fra: Mele, Pesche, Fragole Banane,Anguria

Per le ricorrenze ci sarà un dolce

* = PRODOTTO SURGELATO

IN MANCANZA DI VERDURA FRESCA SI USERA' VERDURA SURGELATA E SARA' COTTA

REGIONE PIEMONTE - AZIENDA SANITARIA LOCALE CN1 - SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

09/10/2025

menu scuola materna ormea 2025				invernale			
1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana				
Lunedì RISOTTO AL POMODORO FRITTATA AL FORNO CAROTE Pane e frutta di stagione	Lunedì PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI CARNE BIANCA (bocconcini di pollo) PATATE AL FORNO Pane e frutta di stagione	Lunedì CREMA DI ZUCCA CON RISO LEGUMI IN UMIDO FINOCCHI Pane e frutta di stagione	Lunedì RISOTTO ALLA MILANESE FRITTATA AL FORNO PISELLI + VERDURA DI STAGIO Pane e frutta di stagione				
martedì CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI CARNE ROSSA (Arrost o bocconcini) FINOCCHI Pane e frutta di stagione	martedì RISO AL POMODORO FRITTATA AL FORNO CAVOLO Pane e frutta di stagione	martedì PASTA AL POMODORO SOGLIOIA AL FORNO* CAROTE AL FORNO Pane e frutta di stagione	martedì PASTA AL PESTO CARNE BIANCA milanese di pollo al forno INSALATA Pane e Budino o Yogurt				
mercoledì PASTA AL PESTO CARNE BIANCA (POLLO o TACCHINO ZUCCA AL FORNO Pane e frutta di stagione	mercoledì PASTA AL POMODORO TORTINO DI LEGUMI FINOCCHI Pane e frutta di stagione	mercoledì RISOTTO ALLA PARMIGIANA FRITTATA AL FORNO BROCCOLI Pane e frutta di stagione	mercoledì PASTA BROCCOLI CON TONNO FORMAGGIO FRESCO CAROTE Pane e frutta di stagione				
giovedì PASTA AL POMODORO PESCE AL FORNO * CAVOLO Pane e frutta di stagione	giovedì PASTA AL PESTO POLPETTE DI PESCE * CAROTE Pane e Budino o Yogurt	giovedì PASSATO DI VERDURA CON LEGUMI PIZZA MARGHERITA INSALATA Pane e frutta di stagione	giovedì PASTA AL RAGU' POLPETTE CON LEGUMI CAVOLO Pane e frutta di stagione				
venerdì PASSATO DI VERDURA E LEGUMI PIZZA MARGHERITA INSALATA Pane e frutta di stagione	venerdì RISO IN BIANCO FORMAGGIO FRESCO SPINACI Pane e frutta di stagione	venerdì PASTA AL POMODORO CARNE ROSSA (polpette) CAVOLO Pane e frutta di stagione	venerdì PASSATO DI VERDURA NASELLO AL FORNO * PATATE AL FORNO Pane e frutta di stagione				

menu scuola materna ormea 2025

estivo

1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
Lunedì RISOTTO AL POMODORO FRITTATA AL FORNO CAROTE Pane e frutta di stagione	Lunedì PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI CARNE BIANCA (bocconcini di pollo) PATATE AL FORNO Pane e frutta di stagione	Lunedì CREMA DI ZUCCHINE CON RISO LEGUMI IN UMIDO POMODORI Pane e frutta di stagione	Lunedì RISOTTO ALLA MILANESE FRITTATA AL FORNO PISELLI + VERDURA DI STAGIO Pane e frutta di stagione
martedì CREMA DI CAROTE CON CROSTINI CARNE ROSSA (Arrosto o bocconcini) POMODORI Pane e frutta di stagione	martedì RISO AL POMODORO FRITTATA AL FORNO FAGIOLINI Pane e frutta di stagione	martedì PASTA AL POMODORO SOGLIOIA AL FORNO * CAROTE AL FORNO Pane e frutta di stagione	martedì PASTA AL PESTO CARNE BIANCA milanese pollo al forno FAGIOLINI Pane e Budino o Yogurt
mercoledì PASTA AL PESTO CARNE BIANCA (POLLO o TACCHINO ZUCCHINE Pane e frutta di stagione	mercoledì PASTA AL POMODORO TORTINO DI LEGUMI POMODORI Pane e frutta di stagione	mercoledì RISOTTO ALLA PARMIGIANA FRITTATA AL FORNO ZUCCHINE Pane e frutta di stagione	mercoledì PASTA ZUCCHINE CON TONNO FORMAGGIO FRESCO CAROTE Pane e frutta di stagione
giovedì PASTA AL POMODORO PESCE AL FORNO * FAGIOLINI Pane e frutta di stagione	giovedì PASTA AL PESTO POLPETTE DI PESCE * CAROTE Pane e Budino o Yogurt	giovedì PASSATO DI VERDURA CON LEGUMI PIZZA MARGHERITA INSALATA Pane e frutta di stagione	giovedì PASTA AL RAGU' POLPETTE CON LEGUMI POMODORI Pane e frutta di stagione
Venerdì PASSATO DI VERDURA CON LEGUMI PIZZA MARGHERITA INSALATA Pane e frutta di stagione	Venerdì RISO IN BIANCO FORMAGGIO FRESCO ZUCCHINE Pane e frutta di stagione	Venerdì PASTA AL POMODORO CARNE ROSSA (polpette) FAGIOLINI Pane e frutta di stagione	Venerdì PASSATO DI VERDURA INASELLO AL FORNO * PATATE AL FORNO Pane e frutta di stagione



09/10/2025

La porzione di pizza è piccola, ed è abbinata a un primo (passato di verdura)

La pasta può sempre essere consumata all'olio se richiesta

La carne rossa è sempre di vitello alternata fra: arrosto, spezzatino o polpette ; la carne bianca si alterna fra pollo e tacchino

Il formaggio fresco si alterna fra: tipo grana,raschera,bra,ricotta,mozzarella,tomino,primo sale crescenza

La frutta nel periodo invernale si alterna fra: Mele, Pere, Arance, Mandaranci, Kiwi, Uva a settembre(ottobre)

La frutta nel periodo estivo si alterna fra: Mele, Pesche, Fragole Banane,Anguria

Per le ricorrenze ci sarà un dolce

* = PRODOTTO SURGELATO

+ = IN MANCANZA DI VERDURA FRESCA SI USERA' SURGELATA E SARA' COTTA



03/10/2025

1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
martedì	martedì	martedì	martedì
CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI	RISO AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	LASAGNE AL FORNO RAGU E BESCIAMELLA
CARNE ROSSA (Arrosto o bocconcini)	TORTA AL PROSCIUTTO O RICOTTA E SPINACI	SOGLIOLA AL FORNO *	1/2 PORZIONE DI PROSCIUTTO O UOVA
FINOCCHI GRATINATI	CAROTE	BROCCOLI	SPINACI
Pane e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione	Pane e Budino o Yogurt
giovedì	giovedì	giovedì	giovedì
PASTA AL TONNO	PASTA AL PESTO	PASSATO DI VERDURA CON LEGUMI	RISOTTO ALLA MILANESE
POLPETTE CON LEGUMI	POLPETTE DI PESCE*	PIZZA MARGHERITA	CARNE BIANCA AL FORNO
INSALATA	CAVOLO	INSALATA	COSCIA O PETTO DI POLLO
Pane e frutta di stagione	Pane e Budino o Yogurt	Pane e frutta di stagione	FINOCCHI
			Pane e frutta di stagione

LA TORTA SALATA SI ALTERNA NEI MESI, un mese è prosciutto e l'altro è ricotta e spinaci

La porzione di pizza è piccola, ed è abbinata a un primo (passato di verdura)

La pasta può sempre essere consumata all'olio se richiesta

La carne rossa è sempre di vitello alternata fra: arrosto, spezzatino o polpette ; la carne bianca si alterna fra pollo e tacchino
Il formaggio fresco si alterna fra: tipo grana,raschera,bra,ricotta,mozzarella,tomino,primo sale crescenza

La frutta nel periodo invernale si alterna fra: Mele, Pere, Arance, Mandaranci, Kiwi, Uva a settembre(ottobre)

Per le ricorrenze ci sarà un dolce

* = PRODOTTO SURGELATO

IN MANCANZA DI VERDURA FRESCA SI USERA' VERDURA SURGELATA E SARA' COTTA



1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
martedì	martedì	martedì	martedì
CREMA DI CAROTE CON CROSTINI	RISO AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	LASAGNE AL FORNO RAGU E BESCAMELLA
CARNE ROSSA (Arrosto o bocconcini)	TORTA AL PROSCIUTTO O RICOTTA E SPINACI	SOGLIOLO AL FORNO *	1/2 PORZIONE DI PROSCIUTTO O UOVA
POMODORI	INSALATA	CAROTE AL FORNO	ZUCCHINE
Pane e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione	Pane e Budino o Yogurt
giovedì	giovedì	giovedì	giovedì
PASTA AL TONNO	PASTA AL PESTO	PASSATO DI VERDURA CON LEGUMI	RISOTTO ALLA MILANESE
POLPETTE CON LEGUMI	POLPETTE DI PESCE *	PIZZA MARGHERITA	POLLO AL FORNO: COSCE O PETTO
ZUCCHINE	POMODORI	INSALATA	FAGIOLINI
Pane e frutta di stagione	Pane e Budino o Yogurt	Pane e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione

La porzione di pizza è piccola, ed è abbinata a un primo (passato di verdura)

La pasta può sempre essere consumata all'olio se richiesta

La carne rossa è sempre di vitello alternata fra: arrosto, spezzatino o polpette ; la carne bianca si alterna fra pollo e tacchino

Il formaggio fresco si alterna fra: tipo grana,raschera,bra,ricotta,mozzarella,tomino,primo sale crescenza

La frutta nel periodo estivo si alterna fra: Mele, Pesche, Fragole Banane,Anguria

Per le ricorrenze ci sarà un dolce

* = PRODOTTO SURGELATO

IN MANCANZA DI VERDURA FRESCA SI USERA' VERDURA SURGELATA E SARA' COTTA

ASL CN1 - REGIONE PIEMONTE - AZIENDA SANITARIA LOCALE CN1 - SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE
09/10/2025

Dipartimento di Prevenzione**SC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - SIAN**

Direttore: Dr Marcello Caputo

Telefono: 0172 699245 -E-mail: sian@aslc1.it**GRAMMATURE INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 1° GRADO**

Le grammature differenziate per infanzia, primaria e secondaria di I grado (i grammi sono riferiti all'alimento a crudo e al netto di scarti)

Tipologie alimenti	INFANZIA 3-6 anni gr	PRIMARIA 6-11 anni gr	SECONDARIA 1° 11-14 anni gr
Pastina, riso o altri cereali in brodo vegetale o per minestre o passati	30-35	35-40	40-50
Pasta fresca ripiena in brodo	30-40	40-50	50-70
Pasta secca ripiena in brodo	25-30	30-40	40-55
Condimenti: verdura fresca/gelo per minestre o passati	min. 120	min. 150	min. 200
Condimenti: legumi secchi per minestre o passati	10-15	20-30	30-40
Condimenti: legumi freschi/gelo per minestre o passati	30-45	60-90	90-120
Pastina, riso o altri cereali in brodo vegetale o per minestre o passati	30-35	35-40	40-50
Pasta, riso o altri cereali asciutti (orzo, farro, cous cous...), farina di mais per polenta	50-60	70-80	90-100
Gnocchi di patate	140-160	170-190	200-220
Gnocchi alla romana	90-110	130-150	150-170
Pasta ripiena asciutta/all'uovo fresca	60-80	80-100	100-130
Pasta ripiena asciutta/all'uovo secca	45-60	60-75	75-100
Lasagne pomodoro e besciamella	120-150	150-180	180-210
Pizza bianca/Pizza rossa al pomodoro*	120-150	160-190	200-230

Dipartimento di Prevenzione
SC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - SIAN

Direttore: Dr Marcello Caputo

 Telefono: 0172 699245 -E-mail: sian@aslcn1.it
GRAMMATURE INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 1° GRADO

Le grammature differenziate per infanzia, primaria e secondaria di I grado (i grammi sono riferiti all'alimento a crudo e al netto di scarti)

Tipologie alimenti	INFANZIA 3-6 anni gr	PRIMARIA 6-11 anni gr	SECONDARIA DI 1° 11-14 anni gr
Ricotta	60-80	80-100	120-150
Formaggi tipo mozzarella, stracchino, primo sale, ecc. (grassi <25%)	50-60	70-90	100-120
Formaggi tipo fontina, toma, robiola, ecc. (grassi >25%)	25-30	35-50	50-60
Prosciutto cotto o crudo, bresaola, arrosto di tacchino	40-50	60-70	70-80
Carne bianca o rossa	50-70	70-90	90-100
Carne per polpette o polpettoni	30-50	50-70	70-90
Pesce filetto	70-80	80-100	100-120
Pesce per polpette	50-60	60-80	80-100
Uova	n. 1	n. 1	n. 1 e ½
Uova per polpette, impasti, dorature, sformati	n. 1x10 porzioni (= 5g)	n. 1x10 porzioni (= 5g)	n. 1x10 porzioni (= 5g)
Legumi freschi/surgelati/scatola	60-80	80-100	100-130
Legumi secchi	20-25	25-35	35-45
Insalata cruda a foglia verde o rossa	20-40*	30-50*	30-50*
Verdura cotta o cruda (es. pomodori in pezzi, carote a julienne, ecc.)	80-120*	100-130*	130-150*
Patate (grammatura min. per purea)	100-130	130-150	150-200
Pane comune	40-50	50-60	60-70
Olio extra vergine d'oliva (a pasto)	10-15	15-20	20-25
Burro	5	5	5
Formaggio grattugiato sui primi piatti (solo se gradito)	5	5	5
Frutta fresca di stagione	min. 100	min. 120	min. 150
Yogurt	125	125	125
Gelato	50	50	50

Dipartimento di Prevenzione

SC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - SIAN

Direttore: Dr Marcello Caputo

Telefono: 0172 699245 -E-mail: sian@aslc1.it

GRAMMATURE INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 1° GRADO

Le grammature differenziate per infanzia, primaria e secondaria di I grado (i grammi sono riferiti all'alimento a crudo e al netto di scarti)

Tipologie alimenti	INFANZIA 3-6 anni gr	PRIMARIA 6-11 anni gr	SECONDARIA DI 1° 11-14 anni gr
purea di frutta 100% frutta	n. 1 (100)	n.1 (100)	n. 1-2 (100-200)
Frullato di frutta (latte + frutta)	15+150	25+250	30+300
Verdura di stagione (carote, pomodorini, finocchi)	Quantità libera	Quantità libera	Quantità libera
Frutta secca (non salata e non caramellata)	10-15	15-20	20-25
Yogurt bianco + frutta in pezzi	125+30	125+50	150+80
Yogurt bianco + frutta secca	125+10	125+15	150+20
Yogurt alla frutta	125	125	150
Pane e ricotta	30+20	40+20	50+30
Pane e olio extra vergine d'oliva	30+5	40+5	50+10
Pane olio extra vergine d'oliva e pomodoro	30+5+pomodoro libero	40+5+pomodoro libero	50+10+pomodoro libero
Pane con confettura/marmellata o miele	30+10	40+15	50+20
Fette biscottate/galette con confettura/marmellata o miele	n. 2 +10	n. 3+15	n. 4+20
Gelato	50	80	100
Torta	40	50	60
Gelato	50	80	100