



ASL
CITTÀ DI TORINO

**SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE
REGIONE PIEMONTE**

Azienda Sanitaria Locale "Città di Torino"

Costituita con D.P.G.R. 13/12/2016 n. 94

Cod. fiscale/P.I 11632570013

Sede legale: Via San Secondo, 29 – 10128 Torino

☎ 011/5661566 ☎ 011/4393111

Dipartimento della Prevenzione S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - Area Nutrizione
Via della Consolata n. 10 – 10122 TORINO

telefono 011.5663144 - 3130 -3099 e-mail: alimenti.nutrizione@aslcitytorino.it

Prot. N. 115368

Torino, li 23 AGO. 2019

Spett.le Dino Lovera
LOVERA CATERING s.a.s.
VIA C.CENNI 35 Grugliasco (TO)

Ente Casa Missionaria Madre Mazzarello
Sezione Primavera
Via Cumiana, 2 - Torino

OGGETTO: VIDIMAZIONE MENU'

Con riferimento alla Vostra richiesta inviata via mail, (Prot. N.114914 del 22-08-19) inerente alla richiesta di vidimazione menù per la **Sezione Primavera - Ente Casa Missionaria Madre Mazzarello, sito in Via Cumiana, 2 – Torino**,

il menù è dal nostro servizio **APPROVATO E VIDIMATO.**

Il menu è stato valutato sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo e soddisfa i criteri definiti dai Livelli di Assunzione Raccomandati in Nutrienti (LARN) per fasce d'età e i criteri definiti dalle "Proposte Operative per la Ristorazione Scolastica" elaborate dalla Regione Piemonte nel Marzo 2007.

La vidimazione ha durata 5 anni alla scadenza dei quali il menù dovrà essere rivalutato dal nostro Servizio salvo modifiche effettuate prima della scadenza dei 5 anni. Tali modifiche dovranno essere prese in visione dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) e approvate.

La Dietista

Dott.ssa Daniela Agagliati

Il Direttore f.f.

Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

S.S.N. - REGIONE PIEMONTE
S.C. SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

IL DIRIGENTE MEDICO

Dr.ssa Grazia VESPA

**REGIONE
PIEMONTE**

Menù Mensa: Autunnale, Invernale, Primaverile, Estivo

Asilo Nido da 12 a 36 mesi

Sezione Primavera

Ente Casa Missionaria Madre Mazzarello

Via Cumiana, 2

TORINO

IL DIRETTORE I.I.
S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dr. Filippo DE LURO PAPA

Menù Autunnale

Ogni giorno a metà mattinata viene servita la frutta di stagione

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
Lun. merenda	Riso alle erbe aromatiche Crocchette di nasello al forno cavolo saltato Pane Mousse di frutta	Minestra di verdure con pasta Stracchino Patate all'olio Pane Banana	Pasta Pomodoro ricotta e pesto Arrostito di tacchino Cavolfiori gratinati Pane Mousse di frutta	Pasta con piselli, sedano e carote Arista al latte Spinaci saltati Pane Yogurt alla frutta
Mar. merenda	Pasta con piselli carote e zucchine Ricotta Erbette saltate Pane Yogurt alla frutta	Pasta al pesto di broccoli Frittata di verdure cotta al forno Piselli al prosciutto Pane Budino alla vaniglia	Pasta burro e salvia Petto di pollo alla pizzaiola Spinaci all'olio Pane Crème caramel	Pasta pomodoro e basilico Tortino vegetariano al forno Piselli saltati Pane Mousse alla frutta
Mer. merenda	Pasta al pesto Fesa di tacchino al latte Carote alla parmigiana Pane Crème caramel	Riso alla zucca Manzo stufato olio e limone Spinaci al vapore Pane Mousse di frutta	Minestra di verdure con riso Polpette di vitello Purè di patate Pane Yogurt alla frutta	Passato di verdure con pasta Primo sale Patate al forno Pane Yogurt alla frutta
Giov. merenda	Crema di legumi con crostini Petto di pollo ai ferri Patate lesse prezzemolate Pane Tè e biscotti	Pasta al pomodoro Petto di pollo ai ferri Carote al vapore Pane Succo di frutta con biscotti	Pasta con cavolfiori Merluzzo dorato al forno Finocchi all'olio Pane Yogurt alla frutta	Riso alle verdure Crocchette di pollo al forno Insalata mista Pane Budino alla vaniglia
Ven. merenda	Pasta al pomodoro Frittata al naturale Piselli saltati Pane Plum cake	Pasta al ragù di verdure Merluzzo alla mediterranea Insalata verde Pane Yogurt alla frutta	Pasta alla pizzaiola Tortino di formaggio e patate Piselli all'olio Pane Budino alla vaniglia	Pasta pomodoro e ricotta Platessa dorata Carote all'olio Pane Yogurt alla frutta

IL DIRETTORE I.I.
S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dr. Filippo DE NARO PAPA

Menù Invernale

Ogni giorno a metà mattinata viene servita la frutta di stagione

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
Lun.	Passato di verdure con riso Prosciutto cotto Patate al forno Pane merenda Pane e marmellata	Passato di verdure con pasta Fesa di tacchino al latte Purè di patate Pane Banana	Pasta con ricotta Petto di pollo ai ferri Insalata di finocchi Pane Mousse di frutta	Pasta al ragù di carne Sformato di formaggio e prosciutto Finocchi saltati Pane Yogurt alla frutta
Mar.	Pasta con piselli carote e zucchine Tortino di patate e formaggio Cavolfiori all'olio Pane merenda Yogurt alla frutta	Pasta e ceci Platessa olio e limone Insalata mista Pane Budino alla vaniglia	Passato di legumi con orzo Merluzzo dorato al forno Patate all'olio Pane Tè e biscotti	Riso al pomodoro Milanesi di pollo Carote all'olio Pane Banana
Mer.	Minestra di riso con patate Frittata di verdure al forno Piselli all'olio Pane merenda Crème caramel	Riso alla zucca Hamburger di bovino Spinaci all'olio Pane Crackers all'olio d'oliva	Riso alle erbe aromatiche Lonza al forno Insalata verde Pane Crème caramel	Pasta ai broccoli Uova strapazzate Piselli al prosciutto Pane Crackers all'olio d'oliva
Giov.	Pasta burro e salvia Polpettine di bovino Broccoli all'olio Pane merenda Succo di frutta con biscotti	Pasta al ragù di verdure Tortino di legumi Insalata verde Pane Pane e marmellata	Pasta gratinata al forno Stracchino Verza saltata Pane Succo di frutta con biscotti	Passato di legumi con crostini Arrosto di vitello Patate all'olio Pane Budino alla vaniglia
Ven.	Pasta pomodoro e basilico Crocchette di nasello al forno Finocchi all'olio Pane merenda Crostata di confettura	Pasta alla pizzaiola Ricotta Carote saltate Pane Budino al cioccolato	Pasta con verdure Frittata alle erbe Macedonia di verdure Pane Yogurt alla frutta	Pasta Pomodoro ricotta e pesto Platessa alla mugnaia Broccoli all'olio Pane Plum cake

IL DIRETTORE I.I.
S.G. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dr. PAPA DE NARO PAPA

Menù primaverile

Ogni giorno a metà mattinata viene servita la frutta di stagione

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
Lun.	Pasta al pesto Milanesi di pollo Insalata mista Pane Mousse di frutta	Riso alle erbe aromatiche Mozzarella Insalata di pomodori Pane Banana	Crema di legumi con crostini Stracchino Patate lesse prezzemolate Pane Mousse di frutta	Pasta al pesto Crocchette di nasello al forno Insalata di pomodori Pane Yogurt alla frutta
Mar.	Pasta al pomodoro Merluzzo dorato al forno Insalata di pomodori Pane Yogurt alla frutta	Pasta al pesto di zucchine Legumi in umido Spinaci al vapore Pane Budino alla vaniglia	Pasta al pomodoro Hamburger di bovino Insalata di pomodori Pane Crem caramel	Pasta pomodoro prosciutto e zucchine Arrosto di tacchino Fagiolini saltati Pane Mousse alla frutta
Mer.	Minestra di riso con verdure di stagione Rolata di vitello tricolore al forno Purè di patate Pane Crem Caramel	Pasta al ragù di verdure Bastoncini di pollo dorati al forno Insalata mista Pane Mousse di frutta	Riso con piselli, sedano e carote Petto di pollo ai ferri Macedonia di verdure Pane Tè e biscotti	Riso e piselli Milanesi di pollo Insalata verde Pane Yogurt alla frutta
Giov.	Pasta alle verdure Ricotta Fagiolini in umido Pane Tè e biscotti	Passato di verdure con orzo Platessa dorata al forno Patate al forno Pane Yogurt alla frutta	Pasta con ricotta Nasello al pomodoro Finocchi all'olio Pane Yogurt alla frutta	Passato di verdure con pasta Polpette di bovino Patate all'olio Pane Budino alla vaniglia
Ven.	Pasta con zucchine Frittata con spinaci Piselli saltati Pane Yogurt alla frutta	Pasta al forno gratinata Frittata di zucchine Piselli all'olio Pane Budino alla vaniglia	Pasta Pomodoro ricotta e pesto Frittata alle erbe Zucchine all'olio Pane Torta di mele	Pasta al pomodoro e basilico Souffle di formaggio Carote all'olio Pane Macedonia

IL DIRETTORE
S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dr. F. DE ANTONIO

Menù Estivo giugno, luglio, agosto,				
Ogni giorno a metà mattinata viene servita la frutta di stagione				
	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
Lun.	Riso alle zucchini Milanesi di pollo Insalata mista Pane Mousse di frutta	Riso al pesto di zucchini Mozzarella Insalata di pomodori Pane Banana	Pasta pomodoro e basilico Hamburger di bovino Insalata verde Pane Mousse di frutta	Pasta Pomodoro ricotta e pesto Primo sale Carote saltate Pane Yogurt alla frutta
Mar.	Pasta con piselli, sedano e carote Primo sale Insalata di pomodori Pane Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Manzo stufato olio e limone Carote julienne Pane Budino alla vaniglia	Pasta alle melanzane Stracchino Fagiolini saltati Pane Crem caramel	Pasta pomodoro e olive Petto di pollo ai ferri Fagiolini in umido Pane Mousse alla frutta
Mer.	Riso alle verdure in brodo Arrosto di vitello Patate in insalata Pane Crem Caramel	Pasta al ragù di verdure Tortino di patate e formaggio Fagiolini saltati Pane Mousse di frutta	Vellutata di piselli con riso Petto di pollo ai ferri Macedonia di verdure Pane Tè freddo e biscotti	Riso alle erbe aromatiche Arrosto di tacchino (affettato) Insalata verde Pane Yogurt alla frutta
Giov.	Pasta Pomodoro ricotta e pesto Merluzzo alla mediterranea Insalata verde Pane Tè freddo e biscotti	Passato di verdure con riso Prosciutto cotto Patate prezzemolate Pane Yogurt alla frutta	Pasta al pesto Crocchette di nasello Zucchini all'olio Pane Yogurt alla frutta	Pasta in brodo alle verdure Polpette di bovino Patate all'olio Pane Budino alla vaniglia
Ven.	Pasta con piselli carote e zucchini Frittata con spinaci Insalata di fagiolini Pane Yogurt alla frutta	Pasta al forno gratinata Nasello al pomodoro Insalata mista Pane Budino alla vaniglia	Riso con piselli carote e zucchini Frittata alle erbe Piselli saltati Pane Primo Sale	Pasta al pomodoro Platessa dorata al forno Carote all'olio Pane Macedonia di frutta

IL DIRETTORE
S.C. IGIENE ALIMENTARE E NUTRIZIONE
Dr. FRANCESCO AMADIO MALA

YOGURT ALLA FRUTTA

BUDINO ALLA VANIGLIA

PLUM CAKE

MACEDONIA DI FRUTTA

DESCRIZIONE DEI PIATTI

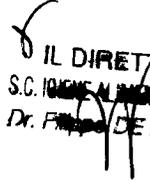
Menù autunnale, invernale, primaverile ed estivo

PRIMI PIATTI

<i>INGREDIENTI</i>	<i>Grammature divezzi da 12 a 36 mesi</i>
Riso o pasta al pomodoro	
Riso / pasta	30-40
Pomodori	30
Parmigiano	5
Olio d'oliva extravergine	5
<u>Aromi e sale</u>	<u>q.b.</u>
Pasta o riso con piselli carote e zucchine	
Riso / pasta	30-40
Pomodori pelati	30
Piselli	10
Carote, zucchine	10
Parmigiano	5
Olio d'oliva extravergine	5
<u>Aromi e sale</u>	<u>q.b.</u>

IL DIRETTORE I.I.
S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dr. ~~Filippo~~ DE NARO PAPA

<i>INGREDIENTI</i>	<i>Grammature divise da 12 a 36 mesi</i>
Pasta al pomodoro fresco	
Pasta	30-40
pomodoro fresco	30
Parmigiano	5
Olio d'oliva extravergine	5
<u>Aromi e sale</u>	q.b.
Pasta ai broccoli /al pesto di broccoli/ cavolfiori	
Pasta	30-40
Broccoli	30
Parmigiano	5
Olio d'oliva extravergine	5
<u>Aromi e sale</u>	q.b.
Pasta o riso alle zucchine / al pesto di zucchine	
Pasta	30-40
Zucchine	30
Parmigiano	5
Olio d'oliva extravergine	5

IL DIRETTORE I.F.
S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dr.  DE NARO PAPA

<i>INGREDIENTI</i>	<i>Grammature divezzi da 12 a 36 mesi</i>
Riso alla zucca	
Riso	30-40
Zucca	30
Parmigiano	5
Olio d'oliva extravergine	5
Pasta al pesto	
Pasta	30-40
Pesto	10
Parmigiano	5
Olio d'oliva extravergine	5
Origano e sale	q.b.
Pasta burro e salvia	
Pasta	30-40
Parmigiano	5
Burro	5
Salvia, aromi e sale	q.b.

IL DIRETTORE I.f.
S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dr. Filippo DE MARO PAPA

<i>INGREDIENTI</i>		<i>Grammature divezzi da 12 a 36 mesi</i>
Pasta al ragù di verdure		
	Pasta	30-40
	Carote, cipolle, zucchine e	20
	Parmigiano	5
	Olio d'oliva extravergine	5
	Origano e sale	q.b.
Pasta o riso con piselli, sedano e carote		
	Riso / pasta	30-40
	Pomodori	30
	Piselli	10
	Sedano e carote	10
	Parmigiano	5
	Olio d'oliva extravergine	5
	Aromi e sale	q.b.
Pasta al ragù di carne		
	pasta	30-40
	Pomodori	30
	Carne di vitello	20
	Olio d'oliva extravergine	5
	Carote, cipolle	5

IL DIRETTORE I.I.
S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dr. Filippo DE VARO PAPA

<i>INGREDIENTI</i>	<i>Grammature divise da 12 a 36 mesi</i>
Pasta al pomodoro, ricotta e pesto	
Pasta	30-40
Pomodori pelati	20
pesto	5
ricotta	10
parmigiano	5
<u>Aromi e sale</u>	<u>q.b.</u>
Pasta alla pizzaiola	
Pasta	30-40
Pomodori	30
Parmigiano	5
Olio d'oliva extravergine	5
<u>Origano e sale</u>	<u>q.b.</u>
Pasta con ricotta	
Pasta	30-40
Ricotta	20
Parmigiano	5
Olio d'oliva extravergine	5
<u>Aromi e sale</u>	<u>q.b.</u>

IL DIRETTORE I.I.
S.C. NOME AL CLIENTE MITRAZIONE
Dr. Filippo DE CARO PAPA

<i>INGREDIENTI</i>	<i>Grammature divezzi da 12 a 36 mesi</i>
Riso alle erbe aromatiche	
Riso / pasta	30-40
Latte p.s.	10
farina	5
Parmigiano	5
Olio d'oliva extravergine	5
Aromi (prezemolo, basilico, rosmarino) e sale	q.b.
Pasta al forno gratinata	
Pasta	30-40
Pomodori	30
Latte p.s.	10
farina	5
Parmigiano	5
Olio d'oliva extravergine	5
<u>Aromi e sale</u>	<u>q.b.</u>
Pasta con verdure	
Pasta	30-40
Carote, cipolle, zucchine e	20
Parmigiano	7
Olio d'oliva extravergine	5
<u>Origano e sale</u>	<u>q.b.</u>

IL DIRETTORE I.I.
S.C. IGIENE ALIMENTARE E NUTRIZIONE
Dr. F. NARO DE NARO PAPA

<i>INGREDIENTI</i>	<i>Grammature divezzi da 12 a 36 mesi</i>
Pasta pomodoro e olive	
Pasta	30-40
Pomodori pelati	30
Olive	10
parmigiano	5
Olio d'oliva extravergine	5
Pasta alle melanzane	
Pasta	30-40
pomodori pelati	20
Melanzane	20
Parmigiano	5
Olio d'oliva extravergine	5
aromi e sale	q.b.
Pasta con pesce (merluzzo)	
Pasta	30-40
pomodori pelati	30
pesce fresco o surgelato	20
Olio d'oliva extravergine	5
aromi e sale	q.b.

IL DIRETTORE I.I.
S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dr. Filippo DE NARO PAPA

SECONDI PIATTI DI PESCE

<i>INGREDIENTI</i>	<i>Grammature divesi da 12 a 36 mesi</i>
Merluzzo dorato al forno	
Merluzzo	60
Uova pastorizzate	1x10 (5g)
Olio d'oliva extravergine	5
Pangrattato, aromi e <u>sale</u>	q.b.
Crocchette di nasello	
Nasello	60
Uova pastorizzate	1x10 (5g)
Olio d'oliva	5
Pangrattato, aromi e <u>sale</u>	q.b.
Merluzzo alla mediterranea	
Merluzzo	60
Pomodori pelati	20
Verdure miste (carote, sedano,...)	15
Olio d'oliva extravergine	5
<u>Aromi e sale</u>	q.b.

IL DIRETTORE I.f.
S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dr. PAPA DE NARO PAPA

PRIMI PIATTI IN
BRODO

<i>INGREDIENTI</i>	<i>Grammature divesi da 12 a 36 mesi</i>
Crema di legumi con crostini	
Crostini	20
Patate	40
Legumi secchi	10
Parmigiano	5
Olio d'oliva extravergine	5
Brodo vegetale, aromi e sale	q.b.
Passato di verdure con pasta o orzo o riso	
Pasta / orzo / riso	20
Patate	40
Verdure miste	40
Parmigiano	5
Brodo vegetale, aromi e sale	q.b.
Minestra di riso con patate	
Riso	20
Patate	30
Parmigiano	5
Olio d'oliva extravergine	5
Brodo vegetale, aromi e sale	q.b.

IL DIRETTORE I.I.
S.C. IGIENE ALIMENTARE E NUTRIZIONE
Dr. Filippo DENARO PAPA

<i>INGREDIENTI</i>	<i>Grammature divezzi da 12 a 36 mesi</i>
Minestra con verdure di stagione	
Riso	20
Patate	30
Verdure miste	40
Parmigiano	5
Olio d'oliva	5
Brodo vegetale, aromi e <u>sale</u>	q.b.
Riso o pasta alle verdure in brodo	
Riso/pasta	30
verdure miste	30
Parmigiano	5
Olio d'oliva extravergine	5
Brodo vegetale	250
Aromi e sale	q.b.

IL DIRETTORE I.I.
S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dr. Filippo DENARO PAPA

CONTI CORRENTI POSTALI - Ricevuta di versamento

Banco Posta

€ sul C/C n. 00473108

di Euro 160,00

IMPORTO IN LETTERE centosessanta/00

INTESTATO A AZ. SANT. LOCALE ASLTOI ENTR.SERV. IGIENE PUBBL.SER.TE 10128 TORINO

CAUSALE SIAN NUTRIZIONE

63/146 10 27-08-19 P 0007
VCYL 0032 €*160,00*
C/C 000000473108 €*1,50*
DEM 190827-080545-01085217

BOLLO DELL'UFFICIO POSTALE

ESEGUITO DA LOVERA CATERING SAS

VIA - PIAZZA C. CENNI 35

CAP 10095 LOCALITA' GRUGLIASCO (TO)

CONTI CORRENTI POSTALI - Ricevuta di Accredito

BancoPosta

€ sul C/C n. 00473108

di Euro 160,00

TD 123 IMPORTO IN LETTERE centosessanta/00

INTESTATO A AZ. SIAN NUTRIZIONE LOCALE ASLTOI ENTR.SERV. IGIENE PUBBL. SER.TE 10128 TORINO

CAUSALE SIAN NUTRIZIONE

ESEGUITO DA

LOVERA CATERING SAS

VIA - PIAZZA

C. CENNI 35

CAP

LOCALITA'

10095 GRUGLIASCO (TO)

BOLLO DELL'UFFICIO POSTALE codice bancoposta

IMPORTANTE: NON SCRIVERE NELLA ZONA SOTTOSTANTE importo in euro

tipo documento