



# Servizio Ristorazione Scolastica

## Finalità del servizio

Il Servizio di Ristorazione Scolastica ha come obiettivo principale quello di fornire un pasto:

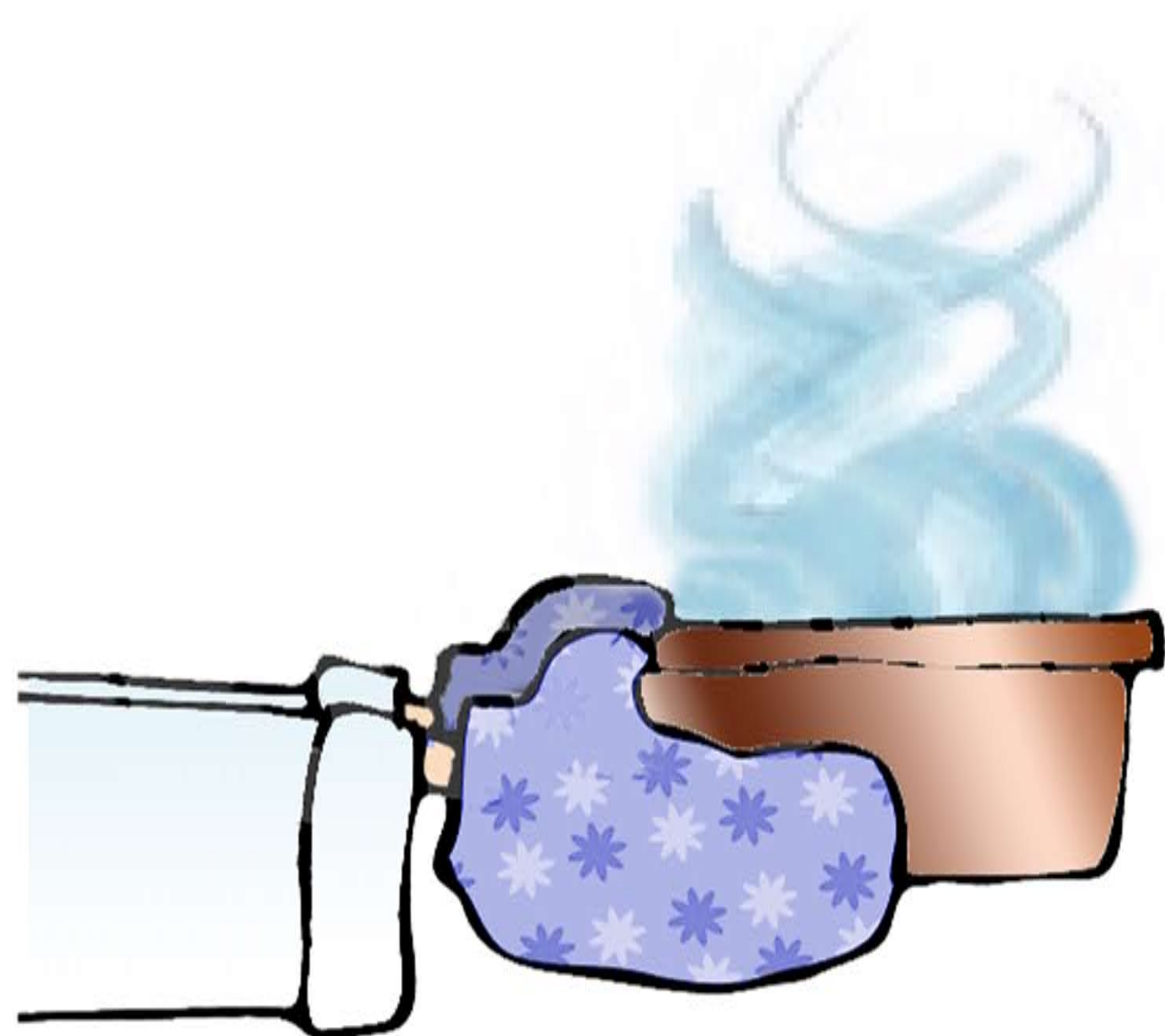
- di qualità
- equilibrato dal punto di vista nutrizionale
- sicuro dal punto di vista igienico-sanitario.

Allo stesso tempo, la fruizione del pasto rappresenta un momento integrativo dell'attività educativa, svolgendo un ruolo attivo di educazione alimentare e di prevenzione dell'obesità.

Il Servizio è dotato di un portale della ristorazione scolastica all'indirizzo:

[www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazione scolastica](http://www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazione scolastica)

attraverso il quale, in aggiunta alle comunicazioni formali alle scuole e alle famiglie, tutti gli utenti possono venire a conoscenza in tempo reale di ogni informazione utile in merito al Servizio.



## Funzionamento del servizio e ruolo delle ditte affidatarie

I pasti vengono giornalmente preparati e cotti a partire dalle ore 5:00 presso i centri di cottura delle ditte di ristorazione e vengono poi confezionati in multirazione in appositi contenitori termici e trasportati alle scuole.

La preparazione dei pasti e il loro trasporto avviene con il sistema del legame fresco-caldo.

La distribuzione degli stessi nei refettori scolastici è a cura di personale dipendente della ditta di ristorazione che deve anche provvedere alla pulizia ed al riassetto dei refettori.

Il servizio è garantito dall'opera di professionisti costantemente aggiornati nel campo della ristorazione scolastica che intervengono con ruoli e formazione specifica nei diversi momenti del processo di produzione, preparazione e distribuzione dei pasti.



**CITTA' DI TORINO**

## Standard di qualità del servizio e sicurezza alimentare

Sia il Servizio di Ristorazione del Comune di Torino sia le singole imprese affidatarie del servizio posseggono un Sistema Qualità certificato secondo la norma internazionale ISO 9001. Attenersi alle regole ISO significa garantire il pieno controllo del processo produttivo e un prodotto di qualità.

Il sistema di controllo sul servizio di ristorazione avviene quotidianamente a campione da parte di un gruppo di addetti, dipendenti dell'Amministrazione Comunale, appositamente addestrati a svolgere l'attività di controllo mediante audit presso le sedi scolastiche; inoltre il servizio si avvale di un organo di controllo esterno (il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino) che effettua la verifica del rispetto delle norme igienico-sanitarie non solo presso le cucine e i refettori scolastici, ma anche presso i centri di cottura e i magazzini delle aziende di ristorazione, effettuando a campione analisi sugli alimenti e sulle attrezzature.

Parte integrante del sistema di controllo sono le Commissioni Mensa che hanno competenze circa la valutazione della qualità del servizio e raccolgono proposte di miglioramento del servizio stesso.

Le commissioni mensa possono essere costituite presso ogni singola scuola e sono formate prevalentemente da educatori/insegnanti e genitori. La Commissione può relazionare ai competenti uffici del Comune di Torino sull'esito dei controlli effettuati.

Il regolamento delle commissioni mensa è consultabile al sito:

[www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazione scolastica](http://www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazione scolastica)



Centro di Cultura per l'Educazione  
all'Ambiente e all'Agricoltura "Cascina Falchera"  
strada Cuornè 109 - telefono 011 4439804



# Servizio Ristorazione Scolastica

## I Prodotti utilizzati nei menù

### Ortofrutta

La maggior parte dei prodotti ortofrutticoli (patate, pomodori, peperoni, cavolfiori, broccoli, cavoli, verze, melanzane, cipolle, porri, zucchine, insalata, kiwi, albicocche, prugne, susine, mele, pere e pesche) sono prodotti con metodo biologico o col metodo della produzione integrata, ovvero un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale e sono di filiera interamente piemontese (coltivati, confezionati e distribuiti in Piemonte).

L'utilizzo di prodotti di provenienza locale, cioè di approvvigionamenti prossimi ai diretti produttori:

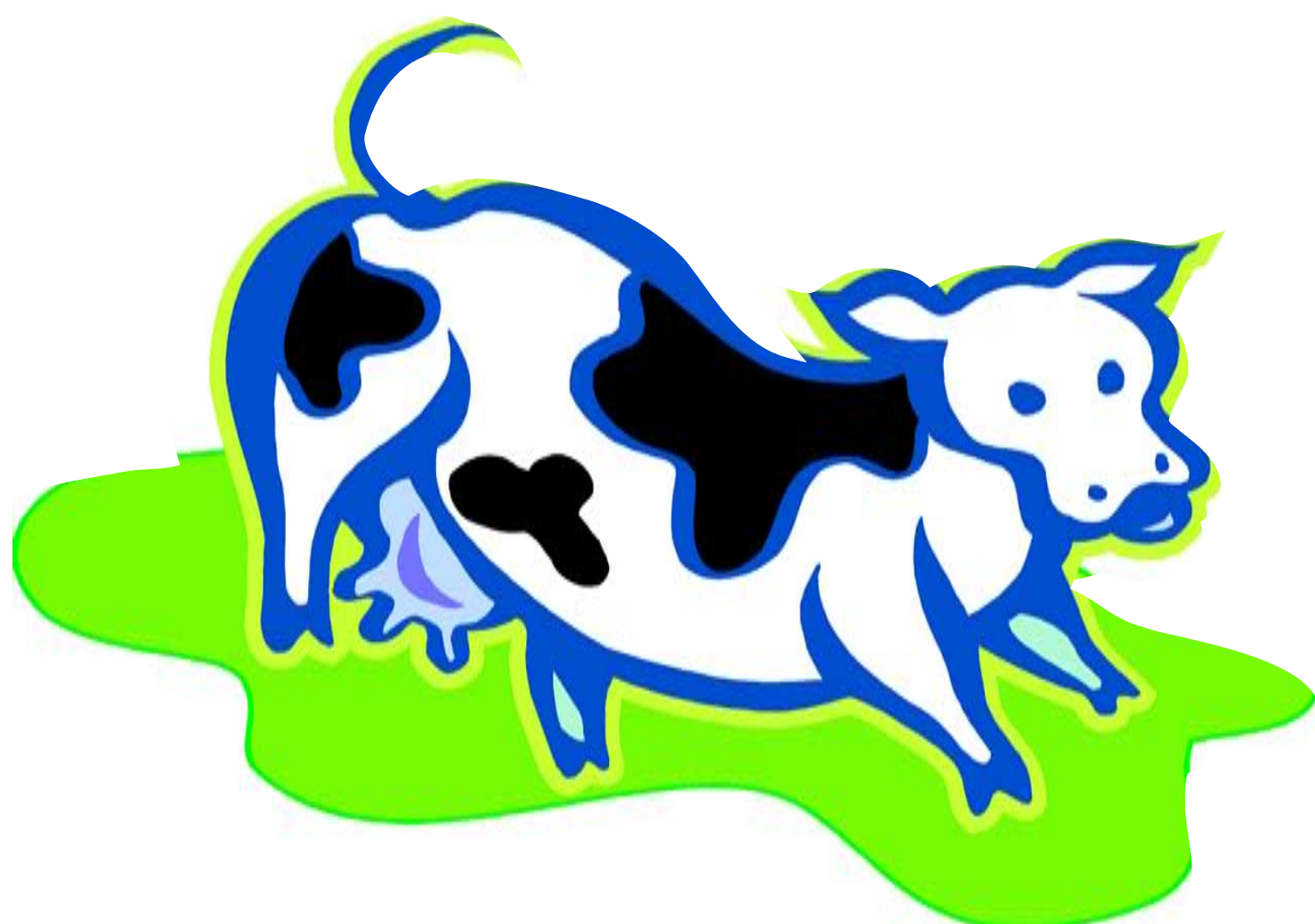
- privilegia forme di cooperazione fra gli stessi coltivatori
- consente di limitare i passaggi intermedi
- educa alla conoscenza dei prodotti tipici
- garantisce freschezza e stagionalità dei prodotti
- offre garanzia di qualità e sicurezza alimentare
- riduce livelli di inquinamento a sostegno dell'ambiente.

La restante ortofrutta (di filiera italiana) deve provenire da coltivazioni biologiche, cioè deve essere coltivata senza utilizzare pesticidi

### Carni bovine

Tutta la carne bovina distribuita nelle scuole pubbliche torinesi è rigorosamente di bovini di età compresa tra 11 e 24 mesi. Le carni provengono da allevamenti che rispettano un disciplinare che preveda che l'intero ciclo produttivo si svolga in Italia (compresa la macellazione).

Le carni bovine di razza piemontese sono etichettate secondo un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuta dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisce la completa rintracciabilità del prodotto.



### Altri alimenti di filiera corta

È prevista la fornitura dei prodotti di filiera interamente piemontese (cioè dalla materia prima al prodotto finito realizzato in Piemonte) tra i quali burro, carni avicole di pollo, latte fresco alta qualità, yogurt naturale/alla frutta biologico.

### Prodotti equosolidali

È prevista la fornitura di prodotti equosolidali, cioè provenienti da mercati dei paesi extra europei a sostegno di produttori svantaggiati, quali banane e ananas, che sono anche di produzione biologica, biscotti con materie prime equosolidali prodotti in Italia, cacao e cioccolato al latte.

### Shelf-Life

La shelf-life, letteralmente "vita del prodotto sullo scaffale" è quel periodo di tempo durante il quale il prodotto mantiene le sue caratteristiche qualitative nelle normali condizioni di conservazione e utilizzo; pertanto, al fine di garantire l'utilizzo di alimenti con la massima freschezza, viene applicata ad alcuni prodotti alimentari le cui caratteristiche organolettiche potrebbero subire dei peggioramenti in prossimità della scadenza.

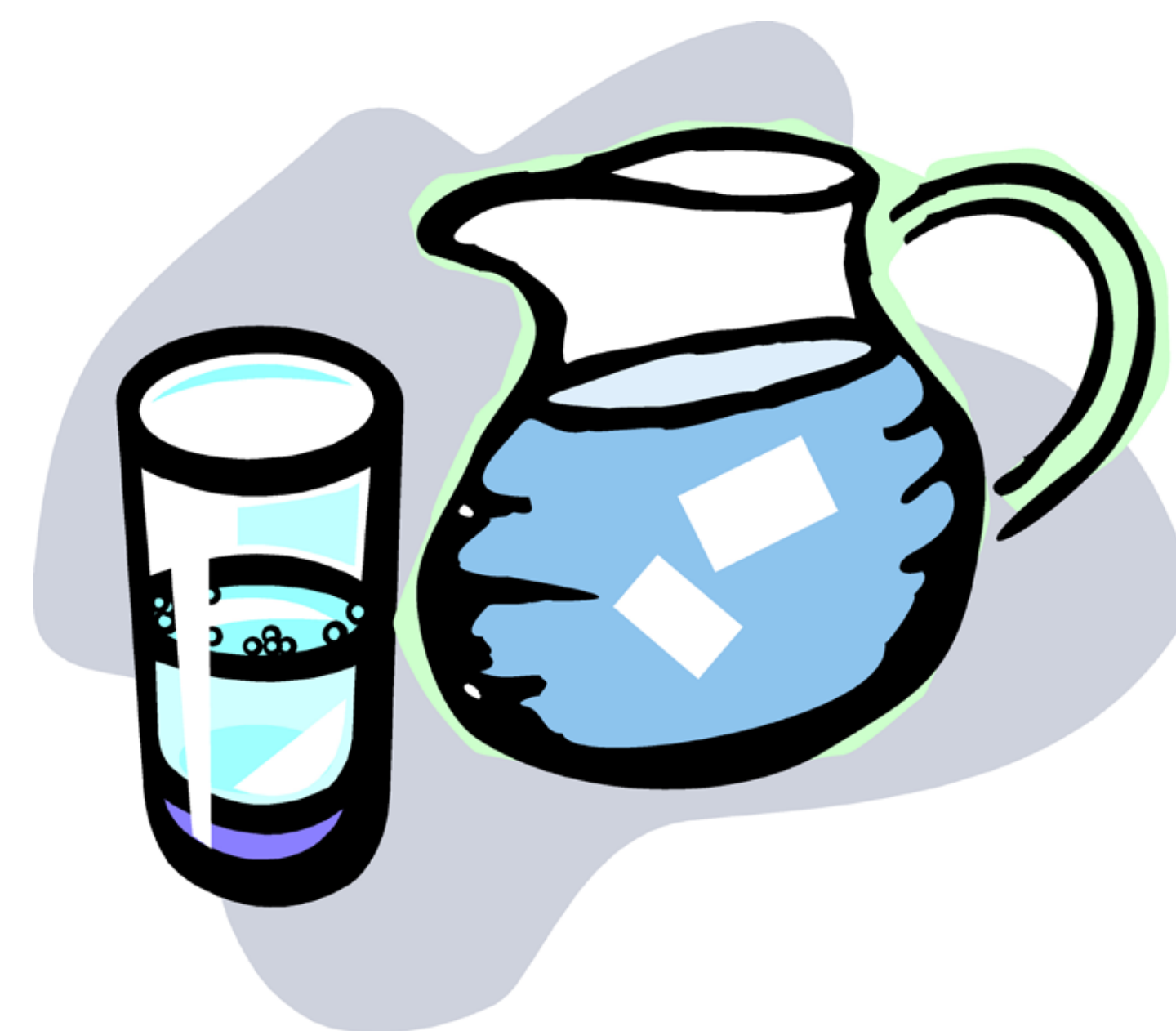
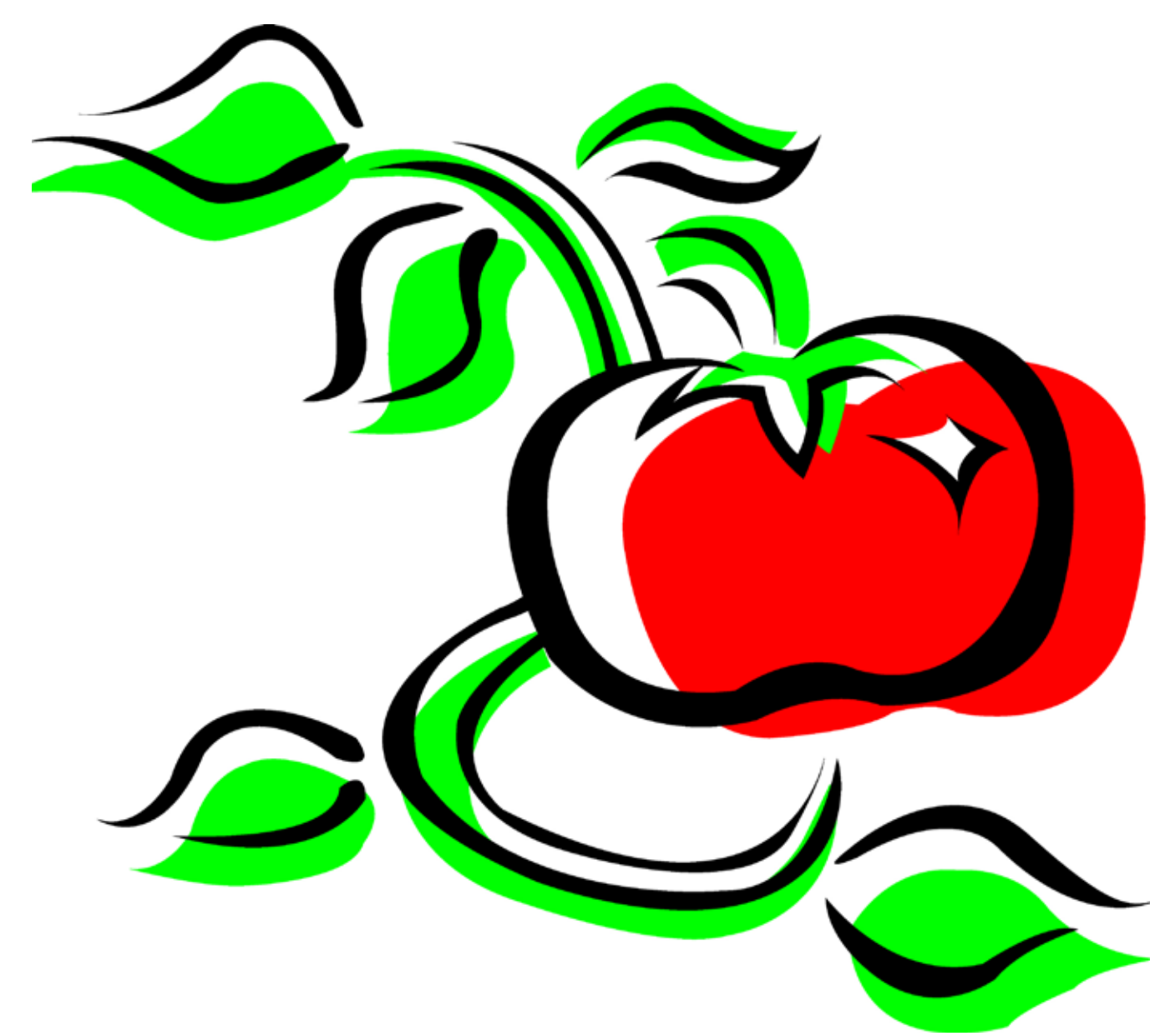
### Acqua di rete SMAT

L'acqua di rete fornita nelle scuole è assolutamente sicura. Ogni giorno la Smat (Società Metropolitana Acque Torino) gestisce tutto il ciclo produttivo dell'acqua: dai suoi impianti sino agli edifici urbani.

L'acqua di rete è garantita da oltre 1.000 controlli e analisi quotidiane. Ad ulteriore garanzia della sicurezza degli utenti, le ditte di ristorazione effettuano periodicamente per conto dell'Amministrazione (avvalendosi di laboratori accreditati) adeguate analisi chimiche/microbiologiche delle acque, presso un punto di erogazione (rubinetto) individuato in ogni plesso scolastico, per verificare la conformità dell'acqua ai parametri di legge.



CITTA' DI TORINO



**iter**

istituzione torinese  
per una educazione responsabile

Centro di Cultura per l'Educazione  
all'Ambiente e all'Agricoltura "Cascina Falchera"  
strada Cuornè 109 - telefono 011 4439804



# Servizio Ristorazione Scolastica



CITTA' DI TORINO

## Le Commissioni Mensa

Il servizio di ristorazione scolastica ritiene utile avvalersi della collaborazione delle Commissioni Mensa intese quali organi di rappresentanza ai sensi delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica. La costituzione e la composizione delle Commissioni Mensa così come le funzioni e la durata sono stabilite da un apposito regolamento.

Le Commissioni Mensa svolgono un ruolo di collegamento tra l'utenza e il Servizio di Ristorazione Scolastica, facendosi carico di riportare i suggerimenti e i reclami che pervengono dall'utenza stessa e collaborano nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio.

### Controlli

I componenti della Commissione Mensa possono accedere per i controlli ai locali destinati al servizio di ristorazione e svolgere le proprie funzioni senza ostacolare o ritardare lo svolgimento del servizio, avendo cura di escludere ogni forma di contatto diretto o indiretto con gli alimenti, utensileria, stoviglie o altri oggetti destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

Il controllo della Commissione Mensa verte sul rispetto da parte delle imprese di ristorazione delle prescrizioni contenute nel capitolato d'appalto e in particolare sulle modalità di svolgimento del servizio indicate nelle check list messe a disposizione dal Servizio di Ristorazione Scolastica.



Centro di Cultura per l'Educazione  
all'Ambiente e all'Agricoltura "Cascina Falchera"  
strada Cuornè 109 - telefono 011 4439804



# Servizio Ristorazione Scolastica



## il menù l'ho fatto io

"Il menù l'ho fatto io" è un progetto sulla ristorazione scolastica sviluppato per coinvolgere bambini, docenti, famiglie e commissioni mensa in un percorso di educazione alimentare e di consumo consapevole in una dimensione di sostenibilità ambientale.

Il progetto è promosso dall'Assessorato alle Politiche Educative della Città di Torino con la collaborazione di Provincia di Torino, DorS Regione Piemonte, MIUR - Ufficio Scolastico Regionale del Piemonte, Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, Dipartimento di Prevenzione dell'ASL TO1.

Il percorso, della durata di un anno scolastico, viene offerto ogni anno ad alcune scuole di Torino che sono invitate ad affrontare secondo diversi punti di vista la mensa scolastica come occasione per riflettere su alcuni temi legati all'alimentazione collettiva:

- il benessere e la prevenzione sanitaria legati ai comportamenti alimentari, anche al fine di prevenire fenomeni in crescita quali l'obesità infantile;
- imparare a riconoscere le proprie esigenze nutrizionali;
- capire come leggere l'etichettatura dei prodotti;
- saper riconoscere e praticare corretti stili di vita;
- conoscere i principi di un consumo consapevole per capire cosa sono le filiere alimentari, i prodotti locali e quale impatto può avere la produzione alimentare sull'ambiente.

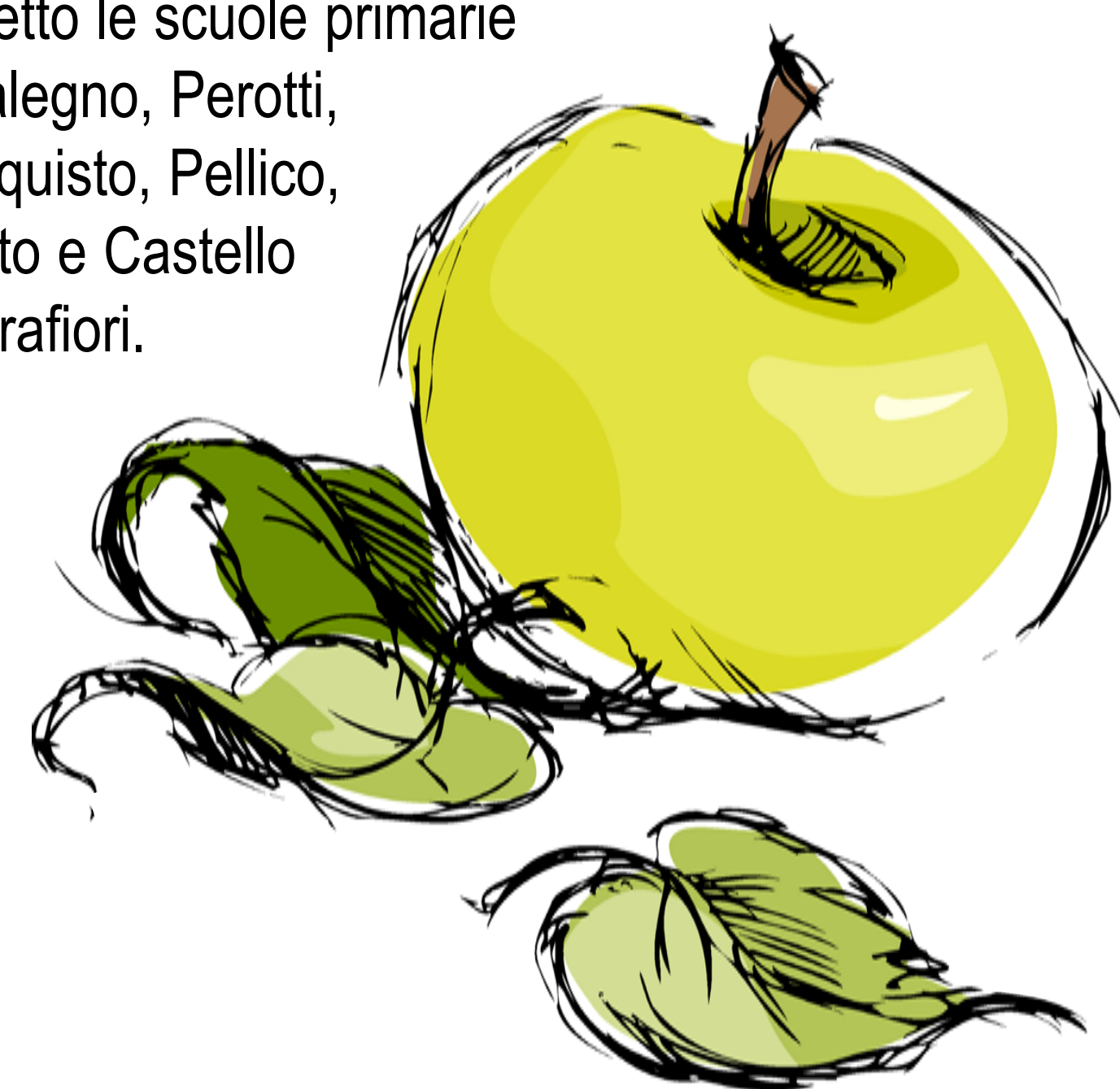
Ma l'obiettivo principale del progetto è di fornire ai bambini gli strumenti per conoscere la propria mensa scolastica ed avere la possibilità di partecipare attivamente all'elaborazione del proprio menù, di "essere presi sul serio" in relazione alle proprie scelte alimentari, così come deve essere preso sul serio il cittadino di domani, garantendogli cibo salubre, completo da un punto di vista nutrizionale, buono e a prezzi equi.

Un "menù partecipato" capace di coniugare gli aspetti della salute con quelli ecologici e che contribuisca a migliorare il gradimento dei pasti consumati in tutte le scuole di Torino.

Il menù della ristorazione scolastica di Torino 2014/15 riporta gli esiti della prima annualità dell'iniziativa che ha visto protagoniste 10 classi di 6 scuole primarie.

I piatti proposti dai bambini e introdotti nel nuovo menù sono infatti riconoscibili per la presenza accanto al nome della portata del logo "Il menù l'ho fatto io".

Hanno partecipato alla prima edizione del progetto le scuole primarie Casalegno, Perotti, D'Acquisto, Pellico, Parato e Castello di Mirafiori.



Ministero dell'Istruzione,  
dell'Università e della Ricerca  
*Ufficio Scolastico Regionale Piemonte*



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO





# Servizio Ristorazione Scolastica



CITTA' DI TORINO

## Menu Scuole Primarie e Secondarie di Primo Grado

### scuole primarie - anno scolastico 2014-2015 - menu estivo

PASSATO DI PATATE E CAROTE CON RISO TORTINO ALLE ZUCCHINE COSTINE OLIO E PARMIGIANO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO MOZZARELLA ZUCCHINE PRIMAVERA PANE SUCCO DI FRUTTA	CASARECCI AL PESTO PATATE E FAGIOLINI HAMBURGER DI BOVINO AL POMODORO INSALATA VERDE PANE MELONE	RISO IN BIANCO FIORE DI NASELLO IN UMIDO PLATESSA DORATA PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE BANANA (E.S)*	GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA TACCHINO FREDDO OLIO E LIMONE INSALATA VERDE CON POMODORI GRISSINI ANANAS FRESCO (E.S)*
RIGATONI POMODORO E BASILICO TONNO SOTTOLO ZUCCHINE TRIFOLATE PANE BUDINO ALLA VANIGLIA	CONCHIGLIE IN BIANCO PETTO DI POLLO DORATO FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO AL POMODORO TORTINO ALLA MAGGIORANA INSALATA MISTA (VERDE, CAROTE, PEPPERONI) PANE MIX FRUTTA DI STAGIONE/ANANAS	PASSATO DI VERDURA CON PASTA ARROSTO DI BOVINO PATATE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	MEZZI TORTIGLIETTI AL POMODORO GRANA PADANO DOP PIEMONTESE INSALATA DI POMODORI PANE BANANA (E.S)*
CHIFFERI ALLE MELANZANE PRIMO SALE INSALATA DI POMODORI PANE MOUSSE DI FRUTTA	RISO AL POMODORO BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA CONTADINA INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI ZUCCHINE CON PASTA PROSCIUTTO COTTO PATATE AL FORNO PANE ANGURIA/MELONE	RISO IN BIANCO POLPETTE DI BOVINO AL POMODORO ZUCCHINE TRIFOLATE PANE BANANA (E.S)*	SPAGHETTI AL POMODORO BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO INSALATA VERDE CON POMODORI PANE YOGURT ALLA FRUTTA
FUSILLI AL PESTO COTOLETTA DI LONZA IMPANATA INSALATA DI POMODORI PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI VERDURE CON RISO MANZO STUFATO OLIO E LIMONE INSALATA DI CAROTE GRISSINI BANANA (E.S)*	CASARECCI ALLE ZUCCHINE RASCHERA DOP/BRA DOP/TOMA DOP PIEMONTESE INSALATA DI PATATE E FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO PLATESSA DORATA INSALATA MISTA (VERDE/CAROTE) SUCCO DI FRUTTA	MEZZI PENNE IN BIANCO ROLATA DI TACCHINO ZUCCHINE OLIO E PARMIGIANO PANE FRUTTA DI STAGIONE

\* PRODOTTO EQUO SOLIDALE \* IL MENU L'HO FATTO IO \* FAGIOLINI SURGELATI MINUTE \* IN ATTESA DI VERIFICHE E REFERENZIAMENTO  
PISELLI, FAGIOLINI, SPINACI, COSTINE, PLATESSA, BASTONCINI MERLUZZO, HAMBURGER, TROTA: PRODOTTI SURGELATI  
\*\* PIATTI DA SOMMINISTRARSI ALTERNATIVAMENTE

### scuole secondarie di primo grado - anno scolastico 2014-2015 - menu estivo

RAVIOLI AL POMODORO PLATESSA DORATA ZUCCHINE PRIMAVERA PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO IN BIANCO HAMBURGER DI BOVINO AL FERRI/PANE FORMAGGIO/KETCHUP INSALATA VERDE SUCCO DI FRUTTA	RUOTE AL RAGU' VEGETALE TORTINO ALLA MAGGIORANA FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI "CARBONARI" GRANA PADANO DOP PIEMONTE INSALATA DI POMODORI E OLIVE PANE ANANAS FRESCO (E.S)*	RISO AL POMODORO MANZO OLIO E LIMONE PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE BANANA (E.S)*
GEMELLI AL PESTO COTOLETTA DI LONZA ALLA MILANESE FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO	PIPE ALLE ZUCCHINE TACCHINO FREDDO OLIO E LIMONE PATATE A SPIGHI AL FORNO PANE BANANA (E.S)*	RISO AL POMODORO E BASILICO MOZZARELLA CRUDITE DI VERDURE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE ALLA RICOTTA TONNO SOTTOLO INSALATA DI POMODORI PANE BUDINO CREME CARAMEL FRUTTA DI STAGIONE	FUSILLI AL POMODORO SPHIEDI POLLO E SALSICIA INSALATA TRIS (VERDE, CAROTE, MELA) PANE FRUTTA DI STAGIONE
VELLUTATA DI VERDURA CON PASTA BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO CAROTE BASTONCINO SALTATE ALL'OLIO	RIGATONI POMODORO E BASILICO RASCHERA DOP/BRA DOP/PIEMONTESE INSALATA DI PATATE E FAGIOLINI PANE MIX FRUTTA DI STAGIONE/FRUTTA DI STAGIONE	SEDANINI IN BIANCO UOVO SODO (CON MAIONESE MONO DOSE) INSALATA MISTA (VERDE/CAROTE) PANE BANANA (E.S)*	SPAGHETTI ALLA AMATRICIANA PROSCIUTTO COTTO COSTINE ALL'OLIO E PARMIGIANO PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLA MILANESE BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA CONTADINA INSALATA DI POMODORI PANE MELONE/ANGURIA
FUSILLI POMODORO E BASILICO TONNO SOTTOLO INSALATA DI POMODORI PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO IN BIANCO PROSCIUTTO CRUDO INSALATA DI CAROTE PANE MELONE	MEZZE PENNE AL POMODORO PETTO DI POLLO DORATO INSALATA VERDE PANE MOUSSE DI FRUTTA	SEDANINI AL PESTO ARROSTO DI BOVINO ZUCCHINE PRIMAVERA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO TOMA DOP PIEMONTE/FORMAGGIO TIPO GRANA FAGIOLINI ALL'OLIO PANE BANANA (E.S)*

\* PRODOTTO EQUO SOLIDALE \* FAGIOLINI SURGELATI MINUTE  
PISELLI, FAGIOLINI, SPINACI, COSTINE, PLATESSA, BASTONCINI MERLUZZO, HAMBURGER TROTA: PRODOTTI SURGELATI  
\*\* PIATTI DA SOMMINISTRARSI ALTERNATIVAMENTE

### scuole primarie - anno scolastico 2014-2015 - menu invernale

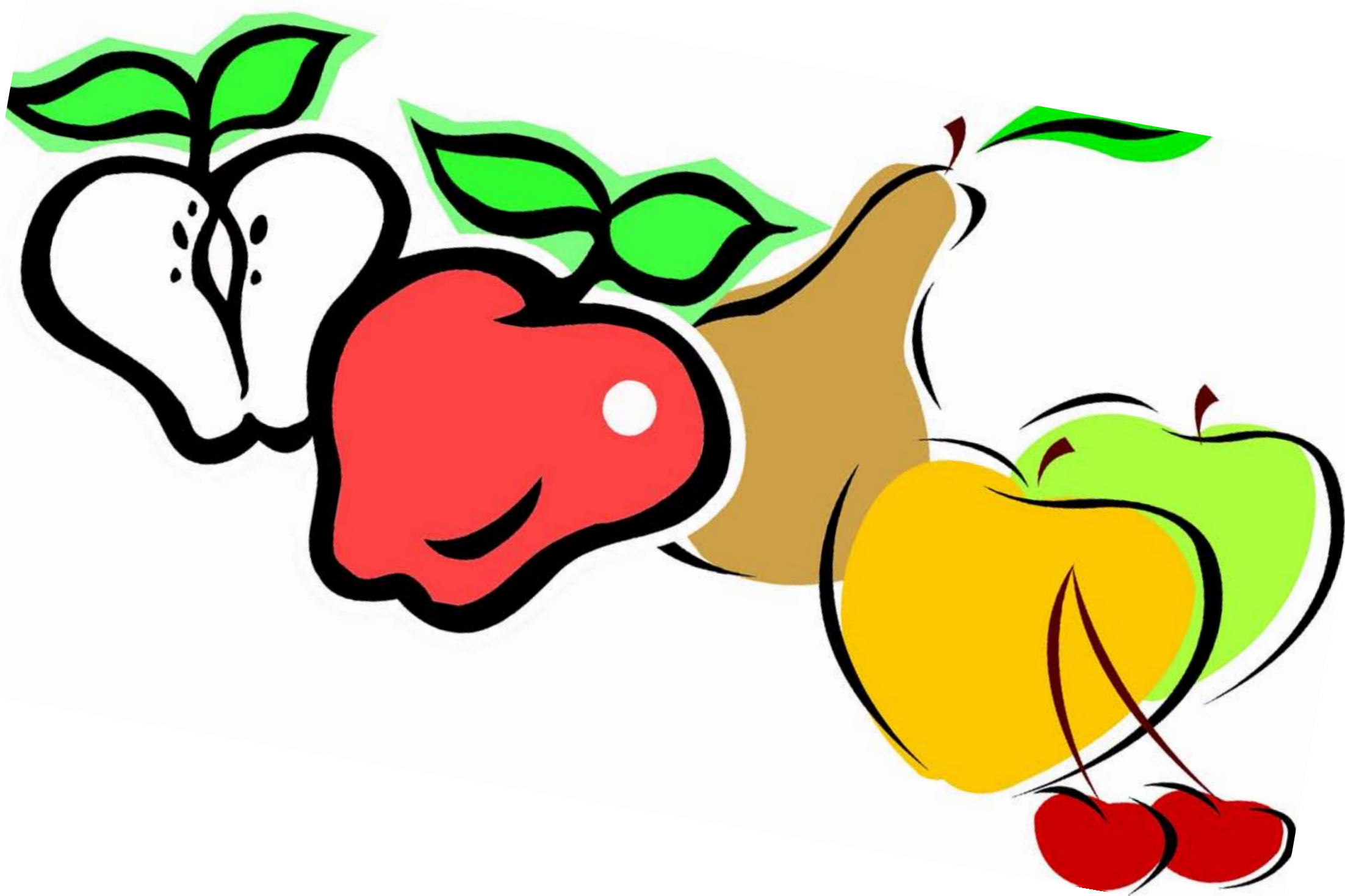
FUSILLI AL RAGU' VEGETALE SPEZZATINO DI BOVINO IN UMIDO COSTINE ALL'OLIO PANE CROSTATINA CON MARMELLATA	PASSATO DI VERDURA CON PASTINA COSCIA DI POLLO ARROSTO PATATE A SPIGHI AL FORNO PANE BANANA (E.S)*	RISO AL POMODORO RASCHERA DOP/BRA DOP/PIEMONTESE TIPO GRANA PIEMONTE PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	CASARECCI ALLA RICOTTA COTOLETTA DI LONZA IMPANATA CAROTE SALTATE ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	MINISTRA DI RISO E PATATE PLATESSA DORATA INSALATA MISTA (VERDE/FINOCCHI/CAROTE) PANE YOGURT ALLA FRUTTA
PIPE AL POMODORO TORTINO DI PATATE FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI ZUCCA CON RISO PLATESSA DORATA INSALATA CAVOLO/VERZA/CAROTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PENNE RIGATE POMODORO E PESTO PROSCIUTTO COTTO FINOCCHI GRATINATI AL FORNO PANE BANANA (E.S)*	VELLUTATA DI VERDURA CON PASTA PETTO DI POLLO ALLA LIVORNESE PUREA DI PATATE PANE FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO GRANA PADANO DOP PIEMONTESE CAROTE AL FORNO PANE ANANAS FRESCO (E.S)*
SPAGHETTI AL POMODORO BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO CAROTE SALTATE ALL'OLIO PANE BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE	IL MENU L'HO FATTO IO RISO AGLI AROMI SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO INSALATA DI FINOCCHI PANE FRUTTA DI STAGIONE	CREMA DI VERDURE CON ORZO BRA DOP/TOMA DOP PIEMONTESE PATATE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	MEZZE PENNE PANNA E PROSCIUTTO ARROSTO DI BOVINO SPINACI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI PATATE E CAROTE CON PASTA PANNA E PROSCIUTTO ARROSTO DI BOVINO INSALATA MISTA (VERDE/ROSSA) GRISSINI BANANA (E.S)*
LASAGNE AL RAGU' DI CARNE FORMAGGIO PRIMO SALE FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	IL MENU L'HO FATTO IO RISO ALLO ZAFFERANO SALSICIA POLLO E TACCHINO IN UMIDO SPINACI GRATINATI PANE SUCCO DI FRUTTA	BRODO VEGETALE CON PASTINA ARROSTO DI LONZA ALLA TIROLESE PATATE LESSE CALDE PANE MIX FRUTTA DI STAGIONE/ANANAS (E.S)*	PIZZA AL POMODORO/SEDANINI AL POMODORO MANZO OLIO E LIMONE PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE BANANA (E.S)*	VELLUTATA DI VERDURA CON RISO AL POMODORO INSALATA CAROTE/SEDANO RAPA PANE BUDINO AL CIOCCOLATO

\* PRODOTTO EQUO SOLIDALE \* IL MENU L'HO FATTO IO \* FAGIOLINI SURGELATI MINUTE  
PISELLI, FAGIOLINI, SPINACI, COSTINE, PLATESSA, BASTONCINI MERLUZZO, HAMBURGER, TROTA: PRODOTTI SURGELATI  
\*\* PIATTI DA SOMMINISTRARSI ALTERNATIVAMENTE

### scuole secondarie di primo grado - anno scolastico 2014-2015 - menu invernale

SEDANINI POMODORO E BISCAMIELLA FILETTO DI PLATESSA DORATO PATATE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	MEZZE PENNE AL PESTO PROSCIUTTO CRUDO FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO/PIPE AL POMODORO RASCHERA DOP/BRA DOP/PIEMONTESE SPINACI ALL'OLIO PANE MIX FRUTTA DI STAGIONE/FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI ZUCCA CON RISO TORTINO ALLA MAGGIORANA PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE ANANAS FRESCO (E.S)*	RISO AL POMODORO TORTINO ALLA MAGGIORANA PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE ANANAS FRESCO (E.S)*
RISO ALLA MILANESE POLPETTE DI BOVINO IN UMIDO CAROTE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	CREMA DI VERDURA/LEGUMI CON PASTA SCALOPPINA DI TACCHINO AL LIMONE PUREA DI PATATE PANE BUDINO ALLA VANIGLIA	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO INSALATA DI POMODORI PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO CON SALSICIA PETTO DI POLLO DORATO INSALATA DI FINOCCHI PANE BANANA (E.S)*	FUSILLI AL POMODORO E OLIVE TONNO SOTTOLO COSTINE SALTATE ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE
POLENTA SUO AL POMODORO/RISO IN BIANCO SPEZZATINO DI BOVINO AL POMODORO PISELLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	LASAGNE AL RAGU' GRANA PADANO DOP PIEMONTESE FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO PANE ANANAS FRESCO (E.S)*	PENNE RIGATE AL POMODORO PLATESSA DORATA INSALATA DI FINOCCHI PANE SUCCO DI FRUTTA	ELICHE PANNA E PROSCIUTTO MANZO STUFATO OLIO E LIMONE CAROTE SALTATE ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI VERDURA CON RISO PETTO DI TACCHINO DORATO INSALATA MISTA (VERDE E SEDANO RAPA) PANE BANANA (E.S)*
VELLUTATA DI VERDURA CON PASTA MOZZARELLA SPINACI GRATINATI PANE BUDINO AL CIOCCOLATO	SPAGHETTI "CARBONARI" BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO INSALATA CAVOLO/VERZA, CAROTE GRISSINI FRUTTA DI STAGIONE	MINISTRA DI PATATE CON RISO ARROSTO DI BOVINO ALL'ACETO BALSAMICO PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO PANE BANANA (E.S)*	CASARECCI ALL'OLIO E PARMIGIANO SALSICIA DI SUINO IN UMIDO PATATE A SPIGHI AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	MACCHERONI AL POMODORO TACCHINO FREDDO OLIO E LIMONE FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO PANE MOUSSE DI FRUTTA

\* PRODOTTO EQUO SOLIDALE \* FAGIOLINI SURGELATI MINUTE  
PISELLI, FAGIOLINI, SPINACI, COSTINE, PLATESSA, BASTONCINI MERLUZZO, HAMBURGER TROTA: PRODOTTI SURGELATI  
\*\* PIATTI DA SOMMINISTRARSI ALTERNATIVAMENTE



Centro di Cultura per l'Educazione all'Ambiente e all'Agricoltura "Cascina Falchera" strada Cuornè 109 - telefono 011 4439804