



GOVONE - 11 OTTOBRE 2026

CRESCERE IN SALUTE



ECCESSO PONDERALE IN ETA' EVOLUTIVA Conoscere - Prevenire - Curare Insieme

MENU

Battuta di vitello

(Carne di vitello, olio, sale, limone)

Giardiniera piemontese

(Pomodoro, carote, sedani, cipollini, fagiolini, cavolfiori, peperoni, olio, sale)

Insalatina di legumi

(ceci, lenticchie, fagioli, sedano, pomodoro, olio, limone, sale)

Risotto zucchine e zafferano

(Riso, cipolla, zucchine, zafferano, olio, brodo di carne e verdure, parmigiano)

Bocconcini di pollo al limone con carote prezzemolate

(Pollo, farina, olio, limone, carote, prezzemolo)

Macedonia di frutta fresca di stagione

Caffè

Acqua e vino sincero

Menù SaluteGusto® creato da :

Dott. Davide Mo (Chef)

Dott.ssa Giulia Massini - Biologa Nutrizionista

Specialista in Scienza dell'Alimentazione



UNIVERSITÀ
DI TORINO



Dipartimento di
Scienze della Sanità
Pubblica e Pediatriche



AZIENDA OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA
Città della Salute e della Scienza di Torino



OIRM SANT'ANNA
Torino



il festival del
CIB



SaluteGusto

CIRCUITO PROMOSSO DA
PROGETTO SCALDACUORE
O.D.V. E.T.S.



Cascina

Agriturismo
Rocca

RISTORAZIONE

B & B