

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

Direttore F.F. : Dr Marcello Caputo

Telefono: 0172 699245

E-mail: sian@aslcn1.it

Prot. n.

Savigliano, 11/01/2024

Spett. le

Markas Srl

Ufficio Piemonte e Liguria

Via Tetto Garrone 11

12010 San Defendente di Cervasca (Cn)

Alla cortese attenzione di:

Dr.ssa Margherita Capellino

Servizio Dietistico di Area

m.capellino@markas.com

OGGETTO: Vidimazione menù INVERNALE per Scuola Primaria e Secondaria di primo grado di GENOLA (CN) → giorni di mensa martedì e mercoledì

Si restituisce il menù in oggetto, sviluppato su quattro settimane e relativo a due soli giorni settimanali di mensa, con relativo timbro di approvazione.

Ricordiamo di prevedere:

- note informative (o un paragrafo) sugli allergeni: lista degli allergeni ed eventuale informativa ai genitori o parenti sulla possibilità di predisporre un menù ad hoc se il/la bambino/a risulta certificato/a (con certificato medico) rispetto alla lista degli allergeni presenti negli allegati del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 (25 ottobre 2011);
- l'utilizzo del sale iodato come previsto dalla LEGGE 21 marzo 2005, n. 55 (fatte salve eventuali controindicazioni individuali).

Cordiali saluti.



Il Direttore F.F.

Dr. Marcello CAPUTO*Firmato digitalmente**ai sensi del D. Lgs 82/2005 e s.m.i.*

MES/ld

Per eventuali comunicazioni e chiarimenti: sede territoriale di Savigliano, Via Torino n. 143

Tel. 0172 240680 -E-mail: sian@aslcn1.it



Menu: Scuola primaria e secondaria Comune di Genola - Pranzo
Invernale 2024



Mercoledì

Passato di verdura* con riso
Frittata agli *spinaci
Purea di patate
Dessert

Polenta
Bocconcini di pollo al pomodoro
Carote al forno
Frutta fresca

Riso all'olio extravergine
Hamburger di bovino adulto
Finocchi al forno
Frutta fresca

Pasta ai formaggi
Tonno
Carote al forno
Frutta fresca

Martedì

Risotto ai porri
Burger di *pesce al forno
Carote julienne
Frutta fresca

Pasta al ragù di bovino
Formaggio 1/2 porzione
Broccoli* al forno
Frutta fresca .

Insalata mista
Trancio di pizza Margherita
Prosciutto cotto mezza porzione
Dessert

Crema di verdure e legumi
Lonza di maiale al forno
Patate al forno
Frutta fresca



11/01/2024

Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta, primo sale. Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluzzo* e limanda*. Dessert: a rotazione tra budino yogurt o polpa di frutta. Tutti i pasti vengono completati con pane comune a ridotto contenuto di sale, pane integrale (2 volte al mese) e frutta fresca di stagione. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, soffi e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine