

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

Direttore: Dr Marcello Caputo

Telefono: 0172 699245

 E-mail: sian@aslcn1.it
Prot. n.

Savigliano, 23/10/2024

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

OGGETTO: vidimazione menù AUTUNNO per le Scuole dell'Infanzia e Primarie di SAVIGLIANO, CARDE' e VILLANOVA SOLARO e per le Scuole Primaria e Secondaria di Primo Grado di GENOLA

Si restituiscono i menù in oggetto, modificati in base a quanto concordato, con relativo timbro di approvazione.

Il menù per le Scuole di Savigliano, Cardè e Villanova Solaro è sviluppato su 4 settimane dal lunedì al venerdì; il menù per le Scuole di Genola è sviluppato su 4 settimane, ma relativo a due soli giorni di mensa settimanali.

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.


 Per Il Direttore
Dr. Sergio MIAGLIA
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

Autunno 2024

Martedì

1 Pasta al pesto
Crocchette di ricotta
Biete erbetto* al vapore
Dessert

2 Risotto alla zucca
Tonno
Carote al forno
Dessert

3 Trancio di pizza Margherita
Formaggio 1/2 porzione
Carote julienne
Dessert

4 Ravioli* all'olio extravergine di oliva e salvia
Polpette di bovino al sugo
Spinaci* al vapore
Dessert

Mercoledì

Pasta alle verdure
Pollo al forno
Insalata verde
Frutta fresca

Pasta all'olio extravergine
Hamburger di tacchino
Finocchi gratinati al forno
Frutta fresca

Passato di *verdure con farro
Hamburger di bovino al pomodoro
Purea di patate
Frutta fresca

Passato di *verdura con orzo
Frittata di verdure
Patate al forno
Frutta fresca



23/10/2024

Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta, primo sale. Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluccio* 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, sesamo, sedano, senape, solfiti 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