

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, 19/12/2024

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 INVERNO per Scuola Primaria e Secondaria di Primo grado di SAVIGLIANO, CARDE', VILLANOVA SOLARO e di GENOLA (CN)

Si restituiscono i menù in oggetto, modificati in base a quanto concordato, con relativo timbro di approvazione. Il menù per le Scuole di GENOLA è riferito a due soli giorni settimanali di refezione scolastica.

In occasione di future modifiche, secondo quanto suggerito dalle nuove *Proposte Operative per la Ristorazione Scolastica della Regione Piemonte*, si consiglia di alternare maggiormente le fonti proteiche dei secondi piatti nella IV settimana.

Ricordiamo di prevedere:

- note informative (o un paragrafo) sugli allergeni: lista degli allergeni ed eventuale informativa ai parenti sulla possibilità di predisporre un menù ad hoc se l'utente 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: Vitto comune Scuola infanzia, primaria Savigliano, Cardè, Villanova Solaro

Inverno 2025

Lunedì

Pasta al pesto
Formaggio fresco
Sett. 1 Insalata verde
Pranzo Frutta fresca

Martedì

Pasta all'olio extravergine
Cotoletta di maiale impanata al forno
Spinaci* al forno
Dessert

Mercoledì

Passato di *verdura con orzo
Frittata alle carote
Purea di patate
Frutta fresca

Giovedì

Risotto alla zucca
Burger di *pesce al forno
Carote julienne
Frutta fresca

Venerdì

Pasta al pomodoro e ricotta
Farinata
Broccoli* al forno
Frutta fresca

Risotto ai formaggi
Sett. 2 Frittata ai porri
Pranzo Piselli* al forno
Frutta fresca

Polenta
Bocconcini di pollo al pomodoro
Carote al forno
Frutta fresca

Passato di verdura* con riso
Burger di legumi
Patate al forno
Frutta fresca

Pasta al pomodoro e basilico
Filetto di pesce* impanato al forno
Cavolfiori* al vapore
Frutta fresca

Pasta al pesto rosso
Sett. 3 Formaggio fresco
Pranzo Spinaci* al forno
Frutta fresca

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

Pasta all'olio extravergine
Frittata di verdure
Carote al forno
Frutta fresca

Crema di zucca con crostini
Filetto di *pesce al forno
Purea di patate
Frutta fresca

Pasta al pomodoro
Sett. 4 Formaggio fresco
Pranzo Broccoli* al forno
Frutta fresca

Pasta all'olio extravergine
Pollo al forno
Insalata verde
Dessert

Risotto al pomodoro
Burger di *pesce al forno
Carote al forno
Frutta fresca

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

Pasta ai formaggi
Frittata di verdure
Cavolfiori* al vapore
Frutta fresca

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, 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



Menu: Scuola primaria e secondaria Comune di Genola
Inverno 2025

19/12/2024



Martedì

Pasta all'olio extravergine
Sett. 1 Cotoletta di maiale impanata al forno
Pranzo Spinaci* al forno
Dessert

Pasta al ragù di bovino
Sett. 2 Formaggio 1/2 porzione
Pranzo Broccoli* al forno
Dessert

Trancio di pizza Margherita
Sett. 3 Prosciutto cotto 1/2 porzione
Pranzo Insalata mista
Dessert

Pasta all'olio extravergine
Sett. 4 Pollo al forno
Pranzo Insalata verde
Dessert

Mercoledì

Passato di *verdura con orzo
Frittata alle carote
Purea di patate
Frutta fresca

Polenta
Bocconcini di pollo al pomodoro
Carote al forno
Frutta fresca

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

Riso al pomodoro
Burger di *pesce al forno
Carote al forno
Frutta fresca

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, 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