

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, 22/12/2025

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 INVERNO per le Scuole dell'Infanzia e Primarie di SAVIGLIANO e CARDE', per le Scuole Primaria e Secondaria di Primo Grado di GENOLA e per i Centri Diurni del CMS "Alambicco" di RACCONIGI, "Eta Beta" e Domiciliari di SAVIGLIANO, "Il Mosaico" di FOSSANO, "Nuvole" di SALUZZO e "San Lazzaro" di CERVIGNASCO (CN)

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

Il menù per le Scuole di Savigliano e Cardè 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.

Il menù per i Centri Diurni CMS "Alambicco" di Racconigi, "Eta Beta" e Domiciliari di Savigliano, "Il Mosaico" di Fossano, "Nuvole" di Saluzzo e "San Lazzaro" di Cervignasco è sviluppato su 4 settimane dal lunedì al venerdì.

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 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: Scuola primaria e secondaria Comune di Genola Mar-Mer
Inverno 2026

Martedì

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

Trancio di pizza Margherita
Sett. 2 Formaggio 1/2 porzione
Pranzo Carote julienne
Dessert

Pasta al ragu di bovino
Sett. 3 Formaggio 1/2 porzione
Pranzo Broccoli al forno
Dessert

Pasta al pesto rosso
Sett. 4 Pollo al forno
Pranzo Cavolfiori al vapore
Dessert

Mercoledì

Passato di verdure* con crostini
Frittata alle carote
Purea di patate
Frutta fresca

Polenta
Salsiccia al pomodoro
Broccoli al forno
Frutta fresca

Pasta ai formaggi
Polpette di legumi al pomodoro
Finocchi al forno
Frutta fresca

Risotto ai formaggi
Frittata di verdure
Carote julienne
Frutta fresca



Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta, primo sale, Bra tenero, toma piemontese. Pesce*: 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, solfati 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