

Dipartimento di Prevenzione

SC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - SIAN

Direttore: Dr Marcello Caputo

Telefono: 0172 699245

E-mail: sian@aslc1.it

Prot. n.

Savigliano, 14/10/2025

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 AUTUNNO per le Scuole dell'Infanzia e Primarie di SAVIGLIANO e CARDE' e per le Scuole Primaria e Secondaria di Primo Grado 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 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.

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/AC

Per eventuali comunicazioni e chiarimenti: sede territoriale di Savigliano, Via Torino n. 143
Tel. 0172 240680 -E-mail: sian@aslc1.it



Menu: Vitto comune Sc. Inf. Cardè Lun-Ven, Sc. Prim. Cardè Mar
Autunno 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta all'olio extravergine Sett. 1 Frittata di verdure Pranzo Fagiolini* al forno Frutta fresca	Pasta al pesto Crocchette di ricotta Biete erbette* al vapore Dessert	Pasta ai formaggi Hamburger di ceci Insalata verde Frutta fresca	Crema di carote con riso Lonza di maiale al forno Patate al forno Frutta fresca	Risotto al pomodoro Filetto di *pesce al forno Piselli* e carote al forno Frutta fresca
Pasta al pomodoro Sett. 2 Formaggio fresco Pranzo Spinaci* al vapore Frutta fresca	Trancio di pizza Margherita Prosciutto cotto 1/2 porzione Insalata verde Dessert	Pasta all'olio extravergine Hamburger di bovino adulto Finocchi gratinati al forno Frutta fresca	Risotto ai formaggi Polpette di legumi al pomodoro Carote julienne Frutta fresca	Crema di verdure con farro Filetto di pesce* impanato al forno Patate al forno Frutta fresca
Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo Sett. 3 Biete erbette* al vapore Pranzo Frutta fresca	Pasta al ragù di bovino Formaggio 1/2 porzione Finocchi al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine Girotondi di ricotta e *spinaci Carote agli aromi al forno Frutta fresca	Passato di verdura* e legumi con crostini Hamburger di tacchino Purea di patate Frutta fresca	Risotto alla zucca Filetto di pesce* impanato al forno Carote julienne Frutta fresca
Pasta al pesto rosso Sett. 4 Formaggio fresco Pranzo Spinaci* al vapore Frutta fresca	Risotto ai porri Pollo al forno Carote al forno Dessert	Passato di *verdura con orzo Frittata di verdure Patate al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Burger di *pesce al forno Insalata verde Frutta fresca	Pasta al pomodoro e ricotta Farinata Finocchi al forno 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, 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: Vitto comune Sc. Inf. Savigliano Lun-Ven, Sc. Prim. Savigliano Lun-Ven
Autunno 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta all'olio extravergine Sett. 1 Frittata di verdure Pranzo Fagiolini* al forno Frutta fresca	Pasta al pesto Crocchette di ricotta Biete erbette* al vapore Dessert	Pasta ai formaggi Hamburger di ceci Insalata verde Frutta fresca	Crema di carote con riso Lonza di maiale al forno Patate al forno Frutta fresca	Risotto al pomodoro Filetto di *pesce al forno Piselli* e carote al forno Frutta fresca
Pasta al pomodoro Sett. 2 Formaggio fresco Pranzo Spinaci* al vapore Frutta fresca	Trancio di pizza Margherita Prosciutto cotto 1/2 porzione Insalata verde Dessert	Pasta all'olio extravergine Hamburger di bovino adulto Finocchi gratinati al forno Frutta fresca	Risotto ai formaggi Polpette di legumi al pomodoro Carote julienne Frutta fresca	Crema di verdure con farro Filetto di pesce* impanato al forno Patate al forno Frutta fresca
Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo Sett. 3 Biete erbette* al vapore Pranzo Frutta fresca	Pasta al ragù di bovino Formaggio 1/2 porzione Finocchi al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine Girotondi di ricotta e *spinaci Carote agli aromi al forno Frutta fresca	Passato di verdura* e legumi con crostini Hamburger di tacchino Purea di patate Frutta fresca	Risotto alla zucca Filetto di pesce* impanato al forno Carote julienne Frutta fresca
Pasta al pesto rosso Sett. 4 Formaggio fresco Pranzo Spinaci* al vapore Frutta fresca	Risotto ai porri Pollo al forno Carote al forno Dessert	Passato di *verdura con orzo Frittata di verdure Patate al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Burger di *pesce al forno Insalata verde Frutta fresca	Pasta al pomodoro e ricotta Farinata Finocchi al forno Frutta fresca



Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta,, primo sale, Bra tenero, toma piemontese. Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluzzo*. 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 Mar-Mer
Autunno 2025

Martedì

Pasta al pesto
Sett. 1 Crocchette di ricotta
Pranzo Biete erbette* al vapore
Dessert

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

Pasta al ragù di bovino
Sett. 3 Formaggio 1/2 porzione
Pranzo Finocchi al forno
Dessert

Risotto ai porri
Sett. 4 Pollo al forno
Pranzo Carote al forno
Dessert

Mercoledì

Pasta ai formaggi
Hamburger di ceci
Insalata verde
Frutta fresca

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

Pasta all'olio extravergine
Giretondi di ricotta e *spinaci
Carote agli aromi al forno
Frutta fresca

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



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