

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, 04/04/2025

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 PRIMAVERA per le Scuole Primarie e Secondarie di primo grado di MANTA e PIASCO (CN)

Si restituiscono i menù in oggetto, modificati in base a quanto concordato, con relativo timbro di approvazione. I menù sono sviluppati su 4 settimane e prevedono due giorni di refezione.

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 (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

04/06/2025



Giovedì

Pasta al pomodoro
Formaggio del giorno
Zucchine al forno
Frutta fresca di stagione

Sott. 1 Cotoletta di maiale impanata al forno
Pranzo Fagiolini* al forno
Frutta fresca di stagione

Pasta all'olio extravergine
Sett. 2 Bocconcini di tacchino alla
Pranzo Insalata verde
Yogurt

Risotto a formaggi
Farinata
Carote al forno
Frutta fresca di stagione

Trancio di pizza Margherita
Sett. 3 Prosciutto cotto 1/2 porzione
Pranzo Biete erbetto* al vapore
Frutta fresca di stagione

Pasta al pomodoro e olive
Filetto di pesce* al forno
Insalata di pomodori
Frutta fresca di stagione

Pasta al ragù di verdure
Pollo al forno
Fagiolini* al forno
Frutta fresca di stagione

Sett. 4 Polpette di bovino
Pranzo Carote agli aromi
Frutta fresca di stagione

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta di stagione. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con gusto, semi di sesamo, sardane, salmone, pollai e anarde alla foresta, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete) Pesce: a rotazione tra Platessa*, Limanda*, Merluccio*. Formaggio: a rotazione, mozzarella, stracchino e provolone Dessertri: a rotazione tra yogurt, budino, polpa di frutta. *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine



Menu: Scuole primaria e secondaria Comune di PIASCO
Primavera



Martedì

Giovedì

Risotto alle zucchine
Sett. 1 Cotoletta di maiale impanata al forno
Pranzo Fagiolini* al forno
Frutta fresca di stagione

Pasta al pomodoro
Formaggio del giorno
Zucchine al forno
Frutta fresca di stagione

Pasta all'olio extravergine
Sett. 2 Boccconcini di tacchino alla pizzaiola
Pranzo Insalata verde
Yogurt

Risotto ai formaggi
Farinata
Carote al forno
Frutta fresca di stagione

Trancio di pizza Margherita
Sett. 3 Prosciutto cotto 1/2 porzione
Pranzo Biete erbette* al vapore
Frutta fresca di stagione

Pasta al pomodoro e olive
Filetto di pesce* al forno
Insalata di pomodori
Frutta fresca di stagione

Pasta al pesto
Sett. 4 Polpette di bovino
Pranzo Carote agli aromi
Frutta fresca di stagione

Pasta al ragu di verdure
Pollo al forno
Fagiolini* al forno
Frutta fresca di stagione

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta 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, 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). Pesce: a rotazione tra Platessa*, Limanda*, Merluccio*, Formaggio* a rotazione: mozzarella, stracchino, primovale, Dessert a rotazione tra yogurt, budino, polpa di frutta. *Materia prima: congelata e/o surgelata all'origine