



Sede legale ASL CN1

Via Carlo Boggio, 12 - 12100 Cuneo (CN)

P.IVA 01128930045

T. 0171.450111 - F. 0171.1865270

protocollo@aslcn1.legalmailPA.it

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, 10/09/2026

Spett.le

Comune di Piasco (CN)

Alla cortese attenzione:

Responsabile

Monge Roffarello dott.ssa Chiara

OGGETTO: vidimazione menù PRIMAVERA/ESTATE ed AUTUNNO/INVERNO per la Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado di PIASCO (CN) – menù SENZA GLUTINE

Si restituiscono i menù in oggetto, adattati per la preparazione di **diete SENZA GLUTINE** per utenti celiaci, con relativo timbro di approvazione.

Ogni menù è sviluppato su quattro settimane, ma relativo a due soli giorni di mensa settimanali.

Cordiali saluti.



Per il Direttore

Dr. Marcello CAPUTO

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@aslcn1.it



MENU SENZA GLUTINE - per CELIACHIA		
Settimana	Martedì	Giovedì
Settimana 1	Risotto al parmigiano ; Polpette di verdure/legumi; Carote in umido; frutta fresca; gallette senza glutine	Pasta senza glutine al ragù fresco di bovino; Piselli e zucchine in umido; Frutta fresca; gallette senza glutine
Settimana 2	Gnocchi senza glutine al pomodoro; Frittata ; Insalata di sedano rapa, carote e peperoni ; Frutta fresca; gallette senza glutine	Insalata di riso con verdure ; Spezzatino di pollo; Carote julienne; frutta fresca; gallette senza glutine
Settimana 3	Passato di verdura con RISO; Ricotta; Purè di patate fresche; frutta fresca; gallette senza glutine	Pasta senza glutine olio e burro; insalata verde con uova sode; Frutta fresca; gallette senza glutine
Settimana 4	Pasta senza glutine al pomodoro; Merluzzo al forno ; Melanzane; Macedonia di frutta fresca; gallette senza glutine	Crema di zucchine con riso ; Frittata; Purè di patate fresche; Frutta fresca; gallette senza glutine

Frutta fresca a rotazione tra: meloni, fragole, albicocche, pesche, prugne, anguria, ananas, mele e banane

In grassetto le pietanze che devono essere preparate con prodotti specifici o da prontuario

** fare sempre riferimento al prontuario AIC, alla presenza della scritta **SENZA GLUTINE** o del marchio spiga sbarrata per scegliere prodotti consentiti (ad es. gnocchi, polenta, salsiccia, prosciutto cotto, fiocchi di patate, farina di riso etc)*

Attenzione a non utilizzare preparati per brodo/farine in pastine, minestrone, creme di verdura, risotti, arrosti, spezzatini etc.; se utilizzati, fare riferimento al prontuario AIC, alla presenza della scritta **SENZA GLUTINE** o del marchio spiga sbarrata per scegliere prodotti consentiti

Per l'eventuale presenza di prodotti surgelati fare riferimento al menù generale



PIASCO SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA MANU AUTUNNO/INVERNO

MENU SENZA GLUTINE - per CELIACHIA		
Settimana	Martedì	Giovedì
Settimana 1	Gnocchi SENZA GLUTINE conditi con burro; Frittata ; Crauti ; gallette SENZA GLUTINE	Pasta SENZA GLUTINE al ragù fresco di bovino; Piselli e carote in umido; frutta fresca; gallette SENZA GLUTINE
Settimana 2	Risotto al parmigiano; Insalata mista con uova sode ; Cavolfiori in umido; Bunet SENZA GLUTINE; gallette SENZA GLUTINE	Gnocchi SENZA GLUTINE al pomodoro; polpette di vitello impanate in fiocchi di patate SENZA GLUTINE ; spinaci o bietole saltate; frutta fresca; gallette SENZA GLUTINE
Settimana 3	Passato di verdure con riso; Bocconcini di tacchino; Purè di patate fresche; Torta di mele SENZA GLUTINE; gallette SENZA GLUTINE	Pasta SENZA GLUTINE condita con olio evo e burro; polpette di legumi; Carote in umido; Frutta fresca; gallette SENZA GLUTINE
Settimana 4	Polenta SENZA GLUTINE alla Romana (farina di mais SG, latte, noce moscata, parmigiano) ; Ricotta ; Insalata di finocchi; Frutta; gallette SENZA GLUTINE	Crema di verdure con riso ; Nasello al forno; Patate; frutta fresca di stagione; gallette SENZA GLUTINE

Frutta fresca a rotazione tra: mele, pere, kiwi, arance, mandarini, banane

In grassetto le pietanze che devono essere preparate con prodotti specifici o da prontuario

** fare sempre riferimento al prontuario AIC, alla presenza della scritta **SENZA GLUTINE** o del marchio spiga sbarrata per scegliere prodotti consentiti (ad es. gnocchi, polenta, salsiccia, prosciutto cotto, fiocchi di patate, farina di riso etc)*

Attenzione a non utilizzare preparati per brodo/farine in pastine, minestrone, creme di verdura, risotti, arrosti, spezzatini etc: se utilizzati, fare riferimento al prontuario AIC, alla presenza della scritta **SENZA GLUTINE** o del marchio spiga sbarrata

Per l'eventuale presenza di prodotti surgelati fare riferimento al menù standard