

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, 03/04/2025

Spett.le Comune di Fossano
Dipartimento Affari Generali e Amministrativi
Servizio Scolastico
Via Roma 91- 12045 Fossano (Cn)

Alla cortese attenzione:
Dirigente
Dott.ssa Monica Para

OGGETTO: vidimazione menù primavera/estate per le scuole dell'infanzia e primarie statali del Comune di FOSSANO- MENU' STANDARD E MENU' SENZA GLUTINE

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

Per quanto riguarda il formaggio, si ricorda che *Le Proposte Operative per la Ristorazione Scolastica della Regione Piemonte* consigliano di non inserire formaggi freschi da latte crudo, in considerazione dei maggiori rischi microbiologici correlati all'impiego di latte non pastorizzato.

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.



Il Direttore
Dr. Marcello CAPUTO
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

Menù primavera/estate scuole dell'infanzia e scuole primarie – Comune di Fossano (CN)				
	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
LUN	Risotto agli asparagi* Robiola BIO Insalata di pomodori Km 0 Frutta di stagione Pane integrale	Sedanini al pesto Insalata di cannellini Melanzane* a cubetti in umido Frutta di stagione Pane integrale	Farfalle pomodoro e basilico Filetti di merluzzo* o nasello* al pomodoro Fagiolini* al forno Yogurt alla frutta Pane integrale	Conchiglie pomodoro e melanzane Frittata di formaggio Insalata di pomodori Frutta di stagione Pane integrale
MAR	Gnocchetti sardi al ragù di bovino Lenticchie o ceci in umido Fagiolini* brasati Frutta di stagione Pane comune	Farfalle al pomodoro e ricotta Frittata alle erbe* Carote prezzemolate km 0 Frutta di stagione Pane comune	Risotto alle zucchini* Mozzarella Insalata di pomodori km 0 Frutta di stagione Pane comune	Passato di verdura estivo con orzo BIO Filetti di merluzzo* o nasello* al pomodoro Carote prezzemolate km 0 Frutta di stagione Pane comune
MER	Vellutata di verdure con riso Milanese di pollo dorata al forno Purè Frutta di stagione Pane a ridotto contenuto di sale	Pizza margherita Zucchini km 0 brasate Budino Pane a ridotto contenuto di sale	Passato di verdure con pastina Spezzatino di vitello con patate Km 0 Frutta di stagione Pane a ridotto contenuto di sale	Mezze penne all'olio EVO Borlotti in umido Zucchini km 0 brasate Frutta di stagione Pane a ridotto contenuto di sale
GIO	Mezze penne al pesto Tortino di verdure e uova Insalata di carote a julienne Budino Pane comune	Riso agli asparagi* Filetti di merluzzo* o nasello* al limone Fagiolini* brasati Frutta di stagione Pane comune	Conchiglie olio EVO e salvia Ceci al pomodoro Carote km 0 prezzemolate Frutta di stagione Pane comune	Riso e Bisi* Ricotta Insalata di fagiolini* Frutta di stagione Pane comune
VEN	Riso all'olio EVO Filetti di merluzzo* o nasello* al limone Zucchini km 0 brasate Frutta di stagione Pane con farina biologica	Crema di zucchini con riso Rusticelle di pollo al limone Patate km 0 al forno Frutta di stagione Pane con farina biologica	Risotto alla parmigiana Tortino di verdure con uova BIO Zucchini km 0 brasate Frutta di stagione Pane con farina biologica	Crema di zucchini km 0 con pastina Salsiccia di bovino con patate Yogurt alla frutta Pane con farina biologica

La frutta fresca di stagione (mele, pesche, susine, fragole, albicocche etc, e a rotazione anche banane) viene distribuita a metà mattina nelle scuole dell'infanzia e a pranzo nelle scuole primarie.

Il pane viene distribuito a pranzo, viene fornito alternativamente pane comune, pane integrale, pane a ridotto contenuto di sale. Le verdure fresche potranno variare in base alla disponibilità dei fornitori.

Il parmigiano per i primi piatti viene fornito a parte e aggiunto a richiesta dei bambini presso i refettori

* prodotto surgelato



03/04/2025

Menù primavera/estate scuole dell'infanzia e scuole primarie Comune di Fossano "Dieta senza glutine - per celiachia"

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
LUN	Riso agli asparagi Robiola BIO Insalata di pomodori km 0 Frutta di stagione	Pasta SG al *pesto SG Insalata di Cannellini Melanzane* a cubetti in umido Frutta di stagione	Pasta SG al pomodoro e basilico Filetti di merluzzo* o nasello* al pomodoro Fagiolini* al forno *Yogurt alla frutta SG	Pasta SG al pomodoro e melanzane Frittata di formaggio (*valutare i singoli ingredienti utilizzati) Insalata di pomodori Frutta di stagione
MAR	Pasta SG al ragu di bovino Lenticchie o ceci in umido Fagiolini brasati Frutta di stagione	Pasta SG al pomodoro e ricotta Frittata alle erbe* (*valutare i singoli ingredienti utilizzati) Carote prezzemolate km 0 Frutta di stagione	Riso aalle zucchine* Mozzarella Insalata di pomodori km 0 Frutta di stagione	Passato di verdura estivo con riso Filetti di merluzzo o nasello al pomodoro Carote prezzemolate km0 *Yogurt alla frutta SG Pasta SG all'olio EVO Borlotti in umido
MER	Vellutata di verdure con riso Milanese di pollo dorata impanata con pangrattato SG o farina SG Purè di patate fresche Frutta di stagione	Pizza margherita SG Zucchine km 0 brasate *Budino SG	Passato di verdure con pasta SG Spezzatino di vitello con patate Km 0 Frutta di stagione	Zucchine km 0 brasate Frutta di stagione Riso e Bisi Ricotta
GIO	Pasta SG al *pesto SG Tortino di verdure e uova BIO (*valutare i singoli ingredienti utilizzati) Insalata di carote a julienne *Budino SG	Riso agli asparagi* Filetti di merluzzo* o nasello* al limone Fagiolini brasati Frutta di stagione	Pasta SG all'olio EVO e salvia Ceci al pomodoro Carote prezzemolate km 0 Frutta di stagione	Insalata di fagiolini Frutta di stagione
VEN	Risottoall'olio EVO Filetti di merluzzo o nasello al limone Zucchine KM 0 brasate Frutta di stagione	Crema di zucchine con riso Rustichelle di pollo al limone Patate km 0 al forno Frutta di stagione	Risotto con parmigiano Tortino di verdure e uova BIO (*valutare i singoli ingredienti utilizzati) Zucchine km 0 brasate Frutta di stagione	Vellutata di zucchine con pasta SG *Salsiccia SG di bovino con patate *Yogurt alla frutta SG

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, affettato di tacchino, manzo affumicato, pesto, yogurt alla frutta, budino, gelato...)
 Attenzione a non utilizzare preparati per brodo/farine in pastine, minestrone, creme di verdura, risotti, arrostiti, spezzatini etc.; se utilizzati, fare riferimento al prontuario AIC, alla presenza della scritta SENZA GLUTINE o del marchio spiga sbarrata per scegliere prodotti consentiti e utilizzare farine SG. Per quanto riguarda i passati/creme di verdura/legumi, si ricorda che possono essere utilizzati tutti i tipi verdure tal quale (fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata) e legumi (freschi, secchi e in scatola). Tal quale= privo di ingredienti diversi dalle verdure (leggere sempre gli ingredienti in caso non si utilizzino le verdure fresche).
 In caso di preparazioni di tortini/formati di verdure, torte salate, polpette, rollate di carni, frittate, etc, valutare i singoli ingredienti utilizzati
 Per l'eventuale presenza di prodotti surgelati fare riferimento al menù generale
 Ad ogni pasto viene fornito pane SG



03/04/2025