



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, 04/04/2025

Spett. le
Markas Sri
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/d

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 Manta
Primavera



04/04/2025

Martedì

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

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

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

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

Giovedì

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

Risotto a: formaggi
Farinata
Carote al forno
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

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, sennepi, soffre e anaride soffrona, 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 primadale. Dessert: 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



04/04/2025



COMUNE PIASCO - Prot. 0002793 del 14/04/2026 Tit. 1 Cl. Fasc

Martedì

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

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

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

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

Giovedì

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

Risotto ai formaggi
Farinata
Carote al forno
Frutta fresca di stagione

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

Pasta al ragù 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, selenio, 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). 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