



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, 30/07/2026

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)

Si restituiscono i menù in oggetto, modificati in base a quanto concordato, con relativo timbro di approvazione. Ogni menù è sviluppato su quattro settimane, ma relativo a due soli giorni di mensa settimanali.

Come previsto dalle Proposte Operative per la Ristorazione Scolastica della Regione Piemonte del 2024 e dalle **INDICAZIONI OPERATIVE DELLA REGIONE PIEMONTE PER IL CONTROLLO DI ESCHERICHIA COLI PRODUTTORI DI VEROCITOTOSSINE (STEC) NEL LATTE NON PASTORIZZATO E NEI PRODOTTI DERIVATI** (D.D. 703/A1409D/2025 del 19/11/2025), si raccomanda di evitare formaggi freschi da latte crudo, in considerazione dei maggiori rischi microbiologici correlati all'utilizzo di latte non pastorizzato ed i formaggi fusi o spalmabili contenuti sali di fusione poiché riducono l'assorbimento del calcio.

Ricordiamo inoltre di prevedere l'utilizzo del sale iodato in riferimento alla 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

30/07/2026



PIASCO SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA
MENU PRIMAVERA / ESTATE

Settimana	Martedì	Giovedì
Settimana 1	Risotto al parmigiano 7; Polpette di verdure/legumi 3, 1, 7; Carote in umido; frutta fresca; Pane comune 1	Pasta al ragù di bovino 1,7,3,9; Piselli* e zucchine in umido; Frutta fresca; Pane comune 1
Settimana 2	Gnocchi al pomodoro 1,3; Frittata 3,7 9; Insalata di sedano rapa, carote e peperoni 9; Frutta fresca; Pane comune 1	Insalata di riso con verdure 7; Spezzatino di pollo 1 9 ;Carote julienne; frutta fresca; Pane comune 1
Settimana 3	Passato di verdura con crostini 1 9; Ricotta 7 ; Purè 7; frutta fresca; Pane integrale 1	Agnolotti di carne conditi olio e burro 1,3,7; Insalata verde con uova sode 3 Frutta fresca; Pane comune 1
Settimana 4	Pasta al pomodoro 1; Merluzzo* al forno 1 4; Melanzane; Macedonia di frutta fresca; Pane comune 1	Crema di zucchine con pastina 1 3; Frittata 3 7 9; Purè 7; Frutta fresca; Pane comune 1
Legenda		
*	Prodotto surgelato	
†	Sostituzioni per diete religiose	

Allergeni	FRUTTA DI STAGIONE
1 Cereali contenenti glutine	MELONI
2 Crostacei	FRAGOLE
3 Uova	ALBICOCCHE
4 Pesce	PESCHE
5 Arachidi	PRUGNE
6 Soia	BANANE
7 Latte	ANGURIA
8 Frutta a guscio	ANANAS
9 Sedano	MELE
10 Senape	
11 Sesamo	
12 Molluschi	

30/07/2026



PIASCO SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA
Menù autunno/inverno

Settimana	Martedì	Giovedì
Settimana 1	Ravioles Val Varaita condite con burro 1,3,7; Frittata 3 7 9; Crauti 4; Frutta fresca; Pane comune 1	Lasagna al ragù 1,3,7,9; Piselli* e carote in umido; frutta fresca; Pane comune 1
Settimana 2	Pasta all'olio evo, salvia e parmigiano 1 7; Insalata mista con uova sode 3 ; Cavolfiori in umido; Crostata 1,3,7; Pane comune 1	Gnocchi al pomodoro 1,3; polpettone di vitello 1 3 7; spinaci o bietole saltate; frutta fresca; Pane comune 1
Settimana 3	Passato di verdure con riso 9; Bocconcini di tacchino; Purè 7; Torta di mele 1,3,7; Pane comune 1	Panzerotti ricotta e spinaci conditi con olio evo e burro 1 3 7 ; polpette di legumi 1 3 9 7 ; Carote in umido; Frutta fresca; Pane comune 1
Settimana 4	Gnocchi alla romana 1,3,7; Ricotta 7; Insalata di finocchi; Frutta; Pane comune 1	Crema di verdure con pastina 1 9; Nasello* al forno 4 ; Patate; frutta fresca di stagione; Pane comune 1

Legenda

* Prodotto surgelato

† Sostituzioni per diete religiose

Allergeni	FRUTTA DI STAGIONE
1 Cereali contenenti glutine	MELE
2 Crostacei	PERE
3 Uova	KIWI
4 Pesce	ARANCE
5 Arachidi	MANDARINI
6 Soia	BANANE
7 Latte	
8 Frutta a guscio	
9 Sedano	
10 Senape	
11 Sesamo	
12 Molluschi	