

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

Responsabile: Dott. Angelo Pellegrino

Telefono: 0172 699245 Fax: 0172 1795454 E-mail: sian@aslcn1.it

Prot. n. 0117097/P

Rif. Ns. Prot. n. ASLCN1|01/10/2019|0116298|A

Cuneo, 03.10.2019

Spett. Le
Markas Srl
Ufficio Piemonte e Liguria
Via tetto Garrone 11
12010 San Defendente di Cervasca (Cn)

Alla cortese attenzione di: Dr.ssa Elena Giraudo Servizio Dietetico di Area

e.giraudo@markas.com

OGGETTO: Vidimazione menù autunnale Scuola dell'Infanzia di ROCCAVIONE - Asilo Nido Grandi, Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo grado di BORGO SAN DALMAZZO – Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado di ROBILANTE – menù standard

Si restituiscono i menù autunnali in oggetto, con le modifiche dei contorni da voi richieste, con relativo timbro di approvazione.

Si coglie l'occasione per porgere cordiali saluti.



PER IL DIRETTORE
Dott. Angelo Pellegrino
REFERENTE NUTRIZIONE ASL CN1
Dr. PIETRO LUIGI DEVALLE

DP/MES

Per eventuali comunicazioni e chiarimenti: sede territoriale di Cuneo- Corso Francia n.10 Tel. 0171 450691 – FAX: 0172 1795454 E-mail: sian@aslcn1.it







9 6





Frittata alle verdure Spinaci* al vapore Pasta pomodoro e *piselli Frutta Fresca Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Riso alla crema di verdure Pasta al pesto rosso Insalata verde Mozzarella Hamburger di bovino al forno Minestra di zucchine con pasta Pasta all'olio EVO

1/2 porzione di prosciutto cotto Trancio di pizza margherita Pasta ai formaggi Frutta Fresca Arrosto di tacchino alla salvia Frutta Fresca Fagiolini* al forno Pasta al tonno e olive Carote* al forno Yogurt alla frutta Zucchine trifojate Filetto di *platessa al forno Risotto allo zafferano Budino alla vaniglia Minestrone di verdura* Spinaci* al vapore Frutta Fresca Pasta alla pizzaiola Frutta Fresca Purea di patate Tortino di verdure

Purea di patate Risotto alla salsiccia e rosmarino Arrosto di maiale al forno Passato di verdure* e legumi Budino al cioccolato Spinaci* al forno Fusi di pollo al forno Spinaci* al vapore Involtini di *platessa Pasta al ragù di verdure Frutta Fresca Patate agli aromi Frittata di formaggio

Frutta Fresca Fagiolini* al forno Filetto di *limanda alla pizzaiola

Frutta Fresca Patate al rosmarino Crescenza Minestra di piselli* con riso

Insalata verde Polpette di *platessa al forno Pasta al pesto Frutta Fresca

Carote Julienne 1/2 porzione di Fontal Frutta Fresca Trancio di pizza margherita

DELL'INFANZIA

Frittata alle verdure

Pasta al pesto e ricotta

Frutta Fresca Fagiolini* al forno aromatiche

Frutta Fresca

Spezzatino di maiale alle erbe

Stufato di legumi

Giardinetto di verdure al vapore

Pasta alla norma

Frutta Fresca Carote Julienne

Frutta Fresca Zucchine trifolate

Frutta Fresca Fagiolini* al forno Polpette di bovino al forno Riso al pomodoro

Yogurt alla frutta

Frutta Fresca

molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allej giè vengorio formulate apposite diete). Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pessi, arachidi, soia, latte al lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e tutti i mercoledi verrà fornito il pane integrale.

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

ROCCAVIONE

Aggiornato in data 30/09/2019 -- Validato da: ASL CN



)			
	LUNEDI	AUTUNNO	
Riso alla crema di verdure	MARTEDI MERCO		
	LEDÌ GIOVEDÌ		
	VENERDÌ	C	

Spinaci* al vapore Frittata di verdure MERENDA: Frutta Fresca Pasta pomodoro e *piselli

Carote Julienne 1/2 porzione di prosciutto cotto Trancio di pizza margherita

MERENDA: Frullato di frutta

0 aromatiche Spezzatino di maiale alle erbe Fagiolini* al forno Pasta alla norma MERENDA: Biscotti secchi

Frittata alle verdure MERENDA: Latte con biscotti Zucchine trifolate Pasta al pesto e ricotta

> Bocconcini di pollo alle erbe Carote* al forno MERENDA: Crackers

MERENDA: Latte con biscotti Fagiolini* al forno Arrosto di tacchino alla salvia Pasta al tonno e olive

Stufato di legumi MERENDA: Frullato di frutta Giardinetto di verdure al vapore Pasta ai formagg.

MERENDA: Yogurt alla frutta Polpette di bovino al forno Riso al pomodoro Fagiolini* al forno

Zucchine trifolate Filetto di *platessa al forno Risotto allo zafferano

Spinaci* al forno rosmarino Fusi di pollo al forno Risotto alla salsiccia e

MERENDA: Frutta Fresca

MERENDA: Polpa di frutta Purea di patate Arrosto di maiale al forno Passato di verdure* e legumi

MERENDA: Frullato di frutta Mozzarella Pasta al pesto rosso Insalata verde

MERENDA: Polpa di frutta

Frittata al formaggio Minestrone di *verdura Patate agli aromi

MERENDA: Frullato di frutta Spinaci* al vapore Involtini di platessa* Pasta al ragù di verdure

Purea di patate Hamburger di bovino al forno Minestra di zucchine con pasta

Spinaci* al vapore MERENDA: Budino Tortino di verdure Pasta alla pizzaiola

MERENDA: Crackers

MERENDA: Biscotti secchi

MERENDA: Polpa di frutta Fagiolini* al forno Pasta all'olio EVO Filetto di *limanda alla pizzaiolɛ

Patate al rosmarino MERENDA: Yogurt alla frutta *Crescenza* Minestra di *piselli con riso

Insalata verde Polpette di *platessa al forno Pasta al pesto MERENDA: Polpa di frutta

MERENDA: Crackers 1/2 porzione di Fontal Carote Julienne Trancio di pizza margherita

solforosa, Lupini, Molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di centificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete) Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, vova, pesci, arachidi, sola, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, Anidrida La frutta fresca di stagione è servita a metà mattina. Tutti i pasti vengono completati con pane a idotto contenuto di sale e il mercoledi viene fornito il pane integrale

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

COMUNE DI BORGO SAN DAI MAZZO

Aggiornato in data 30/09/2019 - Validato da: ASL CN



8 6





LA DELL'INFANZIA. PRIMARIA E SECONDARIA

Frittata di verdure

Polpette di bovino al forno

Fagiolini* al forno Yogurt alla frutta

Frutta Fresca Purea di patate

Frutta Fresca Spinaci* al vapore Involtini di *platessa Pasta al ragù di verdure

1/2 porzione di Fontal

Trancio di pizza margherita

Frutta Fresca Carote Julienne Arrosto di maiale al forno Passato di verdure* e legumi

Riso al pomodoro

Frutta Fresca Zucchine trifolate

Per i baby parking le verdure crude verranno sostituite dalle verdure cotte; il tonno sarà sostituito dalla "platessa lessa al forno oppure prosciutto cotto oppure formaggio fresco.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesco arachidi, soia, tatte e nattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solliti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergia yengono formulate apposite diete). Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e tutti i mercoledi verrà fornito il page integrale.

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

NE DI BORGO SAN DALMAZZO

(A) 0 3 077, 2019 Aggiornato in data 30/09/2019 - Validato da: ASL CN







Pasta pomodoro e *piselli Frittata alle verdure Spinaci* al vapore Budino alla vaniglia	LONED
Riso alla crema di verdure Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Carote* al forno	MARIEU
Pasta al pesto rosso Mozzarella Insalata verde Frutta Fresca	MERCOLEDI
Minestra di zucchine con pasta Hamburger di bovino al forno Purea di patate Frutta Fresca	GIOVEDI
Pasta all'olio EVO Filetto di *limanda alla pizzaiola Fagiolini* al forno Frutta Fresca	VENERDI

03

Pasta alla norma Spezzatino di maiale alle erbe aromatiche Fagiolini* al forno	Trancio di pizza margherita ½ porzione di prosciutto cotto Carote Julienne Yogurt alla frutta	Frittata alle verdure Spinaci* al vapore Budino alla vaniglia
Pasta ai formaggi Stufato di legumi Giardinetto di verdure al vapore Frutta Fresca	Pasta al tonno e olive Arrosto di tacchino alla salvia Fagiolini* al forno Frutta Fresca	Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Carote* al forno Frutta Fresca
Risotto alla salsiccia e rosmarino Fusi di pollo al forno Spinaci* al forno	Risotto allo zafferano Filetto di *platessa al forno Zucchine trifolate Frutta Fresca	Mozzarella Insalata verde Frutta Fresca
Minestrone di verdura* ' Frittata di formaggio Patate agli aromi	Pasta alla pizzaiola Tortino di verdure Spinaci* al vapore Frutta Fresca	Hamburger di bovino al forno Purea di patate Frutta Fresca
Pasta al pesto ' Polpette di *platessa al forno Insalata verde	Minestra di piselli* con riso Crescenza Patate al rosmarino Frutta Fresca	Pasta airolio EVO Filetto di *limanda alla pizzaiola Fagiolini* al forno Frutta Fresca

I STA
SCUO
7 450
S. 450
STATISTICS.
of street
A. WHITE
STORES.
ST ASSAULT
1,0000
B. T.
1
1
ADI
The same
1
1,000 1
200
1 10 to 1
LEEL
State of the last
THE REAL PROPERTY.
A CONTRACTOR OF THE PERSON NAMED IN
The same
Section 1
Street and St
PER I
1
100 Per 100
-
Division of
-
5
No. of Lot
N 200
300 SI 60
EDD to 10
CAY.
Status 15
10000
-
7
À
À
AAR
MAR
MARI
MARK
MARIA
JARIA I
MARIAE
MARIAE
MARIAE
MARIAES
MARIAES
MARIA E SE
MARIA E SE
MARIA E SE
MARIA E SEC
MARIA E SEC
MARIA E SECO
MARIA E SECO
MARIA E SECO
MARIA E SECON
JARIA E SECON
MARIA E SECONI
MARIA E SECOND
MARIA E SECOND
MARIA E SECONDA
MARIA E SECONDA
MARIA E SECONDAE
MARIA E SECONDAR
MARIA E SECONDARI
MARIA E SECONDARL
MARIA E SECONDARIA
MARIA E SECONDARIA
MARIA E SECONDARIA

Frutta Fresca Zucchine trifolate Frittata di verdure Pasta al pesto e ricotta

Fagiolini* al forno

Yogurt alla frutta

Frutta Fresca Purea di patate

Arrosto di maiale al forno Passato di verdure* e legumi

Spinaci* al vapore Involtini di *platessa

Pasta al ragù di verdure

Frutta Fresca

Frutta Fresca

1/2 porzione di Fontal Carote Julienne

Trancio di pizza margherita

Polpette di bovino al forno Riso al pomodoro Frutta Fresca

Frutta Fresca

Frutta Fresca

Budino al cioccolato

Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e tutti i mercoledi vetra vornito il pane integrale.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostace, uvva, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti incolleranze allergie vengono formulate apposite diete).

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 30/09/2019 - Validato da: ASL CN