

**Dipartimento di Prevenzione  
SC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - SIAN**

Direttore F.F. : Dr Marcello Caputo  
Telefono: 0172 699245  
E-mail: [slan@aslcn1.it](mailto:slan@aslcn1.it)

Prot. n.

Savigliano, 12/03/2024

COMUNE DI CARDE' - Prot 0001629 del 29/03/2024 Tit VII Cl 1 Fasc

Spett. le

Markas Srl  
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  
[m.capellino@markas.com](mailto:m.capellino@markas.com)

**OGGETTO: Vidimazione menù PIMAVERA per Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado di SAVIGLIANO, CARDE', VILLANOVA SOLARO (CN)**

Si restituisce il menù in oggetto, modificato in base a quanto concordato, con relativo timbro di approvazione.

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 F.F.  
**Dr. Marcello CAPUTO**  
*Firmato digitalmente  
ai sensi del D. Lgs 82/2005 e s.m.i.*

MES/Id

Per eventuali comunicazioni e chiarimenti: sede territoriale di Savigliano, Via Torino n. 143  
Tel. 0172 240680 -E-mail: [slan@aslcn1.it](mailto:slan@aslcn1.it)





Menu: Scuola infanzia, primaria, secondaria di Savigliano, Cardè, Villanova S - Pranzo  
PRIMAVERA 2024

COMUNE DI CARDE' - Prot. 0031629 del 29/03/2024 - P.I. 01101110111



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta alle verdure Formaggio fresco Fagiolini* al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro e ricotta Frittata di verdure Carote al forno Dessert	Crema di legumi e verdure Hamburger di bovino adulto Patate al forno Frutta fresca	Risotto alle zucchine Pollo al forno Insalata verde Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Filetto di pesce* impanato al forno Biete erbette* al vapore Frutta fresca
2	Pasta all'olio extravergine Frittata di verdure Piselli* al forno Frutta fresca	Lasagne al ragù di bovino Formaggio 1/2 porzione Insalata mista Dessert	Pasta al pesto Crocchette di tacchino al forno Fagiolini* al forno Frutta fresca	Passato di *verdura con orzo Tonno Purea di patate Frutta fresca	Risotto al pomodoro Farinata Insalata di pomodori Frutta fresca
3	Pasta al pesto Formaggio fresco Fagiolini* al forno Frutta fresca	Trancio di pizza Margherita Prosciutto cotto 1/2 porzione Insalata verde Dessert	Riso all'olio extravergine Girotondi di ricotta e *spinaci Zucchine al forno Frutta fresca	Crema di verdure con crostini Polpette di bovino al sugo Patate al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Filetto di *pesce al forno Carote julienne Frutta fresca
4	Pasta al pesto rosso Formaggio fresco Insalata verde Frutta fresca	Riso alle verdure Burger di *pesce al forno Zucchine al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine Bocconcini di pollo Fagiolini* e pomodori Frutta fresca	Pasta al pomodoro Cotoletta di maiale impanata al forno Carote al forno Frutta fresca	Crema di zucchini con riso Frittata alle *biete erbette Purea di patate Frutta fresca

12/03/2024



Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta,, primo sale. Pesce\*: a rotazione tra platessa\*, merluzzo\* e limanda\*. Dessert: a rotazione tra budino yogurt o polpa di frutta. Tutti i pasti vengono completati con pane comune a ridotto contenuto di sale, pane integrale (2 volte al mese) e frutta fresca 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, sedano, 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). \*Materia prima congelata e/o surgelata all'origine