

Dipartimento di Prevenzione

SC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - SIAN

Direttore F.F. : Dr Marcello Caputo

Telefono: 0172 699245

E-mail: sian@aslcn1.it

Prot. n.

Savigliano, 08/03/2024

Spett.le
Segreteria
Fondazione Asilo Infantile
"Principessa Maria Pia"
Via Don Poetto n.7
12031 Bagnolo Piemonte (CN)

OGGETTO: vidimazione menù autunno/inverno e primavera/estate per la Scuola Materna Paritaria "Principessa Maria Pia" di BAGNOLO PIEMONTE (CN) - MENU' STANDARD E SENZA GLUTINE

Si restituiscono i menù in oggetto, modificati 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.



Per il Direttore F.F.
Dr. Sergio MIAGLIA
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

Scuola Materna Paritaria
FONDAZIONE ASILO INFANTILE PRINCIPESSA MARIA PIA
 Via Don Poetto, 7 - 12031 BAGNOLO PIEMONTE (CN)

M E N U ' AUTUNNO/INVERNO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I ^a SETTIMANA	PASTA AL POMODORO TORTINO ALLE VERDURE PISELLI * FRUTTA	RISO ALLA ZUCCA TOMINI FRESCHI CAROTE FRUTTA	PASSATO DI VERDURA con riso BISTECHE DI POLLO PATATE AL FORNO YOGURT ALLA FRUTTA	PASTA OLIO EVO E PARMIGIANO LONZA DI MAIALE AL FORNO CAVOLFOIRE FRUTTA	PASTA AL PESTO PLATESSA * AL FORNO FINOCCHI MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
II ^a SETTIMANA	TORTELLINI IN BRODO FORMAGGIO CAROTE TORTA DI MELE	MINISTRONE DI VERDURE PASSATO CON PASTINA SCALOPPINE DI POLLO PATATE al forno FRUTTA	PASTA AGLIO EVO E PARMIGIANO PROSCIUTTO COTTO INSALATA VERDE MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	PIZZA MARGHERITA CAROTE FRUTTA	RISOTTO AL POMODORO MERLUZZO* AL FORNO SPINACI* MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
III ^a SETTIMANA	PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI POLPETTE DI CARNE DI VITELLO PATATE O PUREA MELE COTTE	PASTA AL FORNO CON RAGU' DI CARNE BOVINA FRITTATA CAROTE FRUTTA	RISO CON VERDURE BISTECHE DI POLLO IMPANATE AL FORNO SPINACI* MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	PASTA CON LENTICCHIE CAVOLFIORI GRATINATI YOGURT ALLA FRUTTA	GNOCCHI AL SUGO DI POMODORO MERLUZZO AL FORNO* BROCCOLI FRUTTA
IV ^a SETTIMANA	RISO PORRI E PATATE SOUFFLE' SPINACI * FRUTTA	PASTA AL SUGO DI POMODORO FORMAGGIO TRIS DI VERDURE COTTE FRUTTA	CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI SCALOPPINE DI TACCHINO PUREA DI PATATE BUDINO	POLENTA E SALSICCIA INSALATA VERDE FRUTTA	PASTA OLIO EVO E PARMIGIANO PLATESSA* IMPANATA AL FORNO CAROTE MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

* PRODOTTI SURGELATI
 FRUTTA FRESCA : a rotazione (banane, pere, mele, kiwi, mandarini, arance, frutta fresca di stagione).
 Ad ogni pasto viene servito pane comune a ridotto contenuto di sale.
 Formaggi a rotazione preferibilmente tra: stracchino, tomini freschi, mozzarella e primo sale.

Scuola Materna Paritaria
FONDAZIONE ASILO INFANTILE PRINCIPESSA MARIA PIA
 Via Don Poetto, 7 - 12031 BAGNOLO PIEMONTE (CN)

M E N U ' PRIMAVERA / ESTATE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I ^a SETTIMANA	PASTA AL PESTO FORMAGGIO CAROTE CRUDE TORTA DI MELE	RISOTTO AL PARMIGIANO POLPETTE DI CARNE DI VITELLO ZUCCHINE MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	TORTELLINI AL SUGO DI POMODORO FRITTATA INSALATA VERDE FRUTTA	PASTA OLIO EVO E PARMIGIANO SCALOPPINE DI TACCHINO FAGIOLINI* MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO PLATESSA* IMPANATA AL FORNO INSALATA POMODORI FRUTTA
II ^a SETTIMANA	PASTA AL TONNO SOUFFLE' DI ERBETTE TRIS DI VERDURE FRUTTA	PASTA OLIO EVO E PARMIGIANO PROSCIUTTO COTTO POMODORI FRUTTA	RISOTTO ALLE ZUCCHINE BISTECHE DI VITELLO IMPANATE AL FORNO FAGIOLINI * MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	PASTA AL RAGU' DI CARNE BOVINA FORMAGGIO (PORZIONE RIDOTTA) CAROTE FRUTTA	CREMA DI ZUCCHINE CON RISO PLATESSA* AL FORNO PATATE AL FORNO BUDINO
III ^a SETTIMANA	PASTA AL POMODORO POLPETTE DI PESCE* CAROTE FRUTTA	RISOTTO ALLA MILANESE BISTECHE DI VITELLO IMPANATE AL FORNO ZUCCHINE O MELANZANE FRUTTA	PIZZA MARGHERITA POMODORI FRUTTA	TROFIE AL PESTO HAMBURGER DI LEGUMI INSALATA DI PATATE E FAGIOLINI* YOGURT ALLA FRUTTA	PASTA OLIO EVO E PARMIGIANO MERLUZZO* AL FORNO INSALATA VERDE MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
IV ^a SETTIMANA	RISOTTO E SALSICCIA POMODORI FRUTTA	TORTELLINI OLIO EVO E PARMIGIANO FRITTATA CAROTE CROSTATA O BUDINO	PASTA AL PESTO TOMINI FRESCHI FAGIOLINI * FRUTTA	PASTA AL POMODORO E BASILICO POLLO INSALATA VERDE FRUTTA	RISO ALLE VERDURE MERLUZZO* AL FORNO PATATE E ZUCCHINE AL FORNO MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

* PRODOTTI SURGELATI
 FRUTTA FRESCA : a rotazione (banane, pere, mele, pesche, albicocche, prugne, fragole, melone, anguria , frutta fresca di stagione)
 Nei mesi estivi minestra e riso sono sostituiti con Insalata di riso e pasta; in tal caso, il contorno di patate sarà sostituito con delle verdure di stagione
 Formaggi a rotazione preferibilmente tra: stracchino, tomini freschi, mozzarella e primo sale.
 Ad ogni pasto viene servito pane comune a ridotto contenuto di sale.



Scuola Materna Paritaria
FONDAZIONE ASILO INFANTILE PRINCIPESSA MARIA PIA
 Via Don Poetto, 7 - 12031 BAGNOLO PIEMONTE (CN)

"Dieta senza glutine - per celiachia"

M E N U' AUTUNNO/INVERNO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I ^a SETTIMANA	PASTA SG AL POMODORO <i>TORTINO ALLE VERDURE (*verificare i singoli ingredienti utilizzati)</i> PISELLI FRUTTA	RISO ALLA ZUCCA TOMINI FRESCHI CAROTE FRUTTA	PASSATO DI VERDURA con riso BISTECCHIE DI POLLO PATATE AL FORNO *YOGURT ALLA FRUTTA SG	PASTA SG OLIO EVO E PARMIGIANO LONZA DI MAIALE AL FORNO CAVOLFIORE FRUTTA	PASTA SG AL *PESTO SG PLATESSA AL FORNO FINOCCHI MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
II ^a SETTIMANA	TORTELLINI SG IN BRODO FRESCO FORMAGGIO fresco CAROTE TORTA SG	MINISTRONE DI VERDURE PASSATO CON PASTINA SG SCALOPPINE DI POLLO con FARINA SG PATATE al forno FRUTTA	PASTA SG AGLIO EVO E PARMIGIANO *PROSCIUTTO COTTO SG INSALATA VERDE MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	PIZZA MARGHERITA SG CAROTE FRUTTA	RISOTTO AL POMODORO MERLUZZO AL FORNO SPINACI MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
III ^a SETTIMANA	PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI SG POLPETTE DI CARNE DI VITELLO con PANGRATTATO SG PATATE O PUREA di patate fresche MELE COTTE	PASTA AL FORNO SG FRITTATA (*verificare i singoli ingredienti utilizzati) CAROTE FRUTTA	RISO CON VERDURE BISTECCHIE DI POLLO IMPANATE con PANGRATTATO SG SPINACI MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	PASTA SG CON LENTICCHIE CAVOLFIORI all'olio EVO *YOGURT ALLA FRUTTA SG	GNOCCHI SG AL SUGO DI POMODORO MERLUZZO AL FORNO BROCCOLI FRUTTA
IV ^a SETTIMANA	RISO PORRI E PATATE SOUFFLE' con farina SG (*valutare i singoli ingredienti utilizzati) SPINACI FRUTTA	PASTA SG AL SUGO DI POMODORO FORMAGGIO fresco TRIS DI VERDURE COTTE FRUTTA	CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI SG SCALOPPINE DI TACCHINO con FARINA SG PUREA DI PATATE fresche *BUDINO SG	*POLENTA SG E *SALSICCIA SG INSALATA VERDE FRUTTA	PASTA SG OLIO EVO E PARMIGIANO PLATESSA IMPANATA con PANGRATTATO SG CAROTE MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

In grassetto le pietanze che devono essere preparate con prodotti specifici o da prontuario

SG= senza glutine

* 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, arrosti, 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 di verdura (fresca, essicata, 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 verdure fresche)

In caso di preparazioni di soufflé, tortini/formati di verdure, torte salate, polpette, hamburger, rotolo di carni, frittate, etc., valutare i singoli ingredienti utilizzati

Per l'eventuale presenza di prodotti surgelati fare riferimento al menù generale

Formaggio fresco a rotazione tra: stracchino, mozzarella, lomini freschi e primo sale.

Ad ogni pasto vengono forniti pane SG o grissini SG o crackers SG.

Scuola Materna Paritaria
FONDAZIONE ASILO INFANTILE PRINCIPESSA MARIA PIA
 Via Don Poetto, 7 - 12031 BAGNOLO PIEMONTE (CN)

"Dieta senza glutine - per celiachia"

M E N U' AUTUNNO/INVERNO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I ^a SETTIMANA	PASTA SG AL *PESTO SG FORMAGGIO fresco CAROTE CRUDE TORTA DI MELE SG	RISOTTO AL PARMIGIANO POLPETTE DI CARNE DI VITELLO con PANGRATTATO SG ZUCCHINE MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	TORTELLINI SG AL SUGO DI POMODORO FRITTATA (*verificare i singoli ingredienti utilizzati) INSALATA VERDE FRUTTA	PASTA SG OLIO EVO E PARMIGIANO SCALOPPINE DI TACCHINO con FARINA SG FAGIOLINI MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	PASTA SG AL POMODORO PLATESSA IMPANATA con PANGRATTATO SG INSALATA POMODORI FRUTTA
II ^a SETTIMANA	PASTA SG AL TONNO SOUFFLE' DI ERBETTE *valutare i singoli ingredienti utilizzati) TRIS DI VERDURE FRUTTA	PASTA SG OLIO EVO E PARMIGIANO *PROSCIUTTO COTTO SG POMODORI FRUTTA	RISOTTO ALLE ZUCCHINE BISTECCHIE DI VITELLO IMPANATE con PANGRATTATO SG FAGIOLINI MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	PASTA SG AL RAGU' DI CARNE BOVINA FORMAGGIO fresco (PORZIONE RIDOTTA) CAROTE FRUTTA	CREMA DI ZUCCHINE CON RISO PLATESSA AL FORNO PATATE AL FORNO *BUDINO SG
III ^a SETTIMANA	PASTA SG AL POMODORO POLPETTE DI PESCE con pangrattato SG CAROTE FRUTTA	RISOTTO ALLA MILANESE BISTECCHIE DI VITELLO IMPANATE con pangrattato SG ZUCCHINE O MELANZANE FRUTTA	PIZZA MARGHERITA SG POMODORI FRUTTA	TROFIE SG AL *PESTO SG HAMBURGER DI LEGUMI (*valutare i singoli ingredienti utilizzati) INSALATA DI PATATE E FAGIOLINI *YOGURT ALLA FRUTTA SG	PASTA SG OLIO EVO E PARMIGIANO MERLUZZO AL FORNO INSALATA VERDE MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
IV ^a SETTIMANA	RISOTTO E *SALSICCIA SG POMODORI FRUTTA	TORTELLINI SG OLIO EVO E PARMIGIANO FRITTATA (*verificare i singoli ingredienti utilizzati) CAROTE CROSTATI SG O *BUDINO SG	PASTA SG AL *PESTO SG TOMINI FRESCHI FAGIOLINI FRUTTA	PASTA SG AL POMODORO E BASILICO POLLO INSALATA VERDE FRUTTA	RISO ALLE VERDURE MERLUZZO AL FORNO PATATE E ZUCCHINE AL FORNO MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

In grassetto le pietanze che devono essere preparate con prodotti specifici o da prontuario

SG= senza glutine

* 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, arrosti, 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 di verdura (fresca, essicata, 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 verdure fresche)

In caso di preparazioni di soufflé, tortini/formati di verdure, torte salate, polpette, hamburger, rotolo di carni, frittate, etc., valutare i singoli ingredienti utilizzati

Per l'eventuale presenza di prodotti surgelati fare riferimento al menù generale

Formaggio fresco a rotazione tra: stracchino, mozzarella, lomini freschi e primo sale.

Ad ogni pasto vengono forniti pane SG o grissini SG o crackers SG.

