

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Corso Francia, 10 - 12100 Cuneo
Tel. 0171/450691 - fax n. 0172/1795454
sian.cuneo@aslcn1.it

Prot. n. 5562 /P

Rif. Prot. n.

Cuneo, 17 GEN. 2013

Spett.le
MARKAS srl

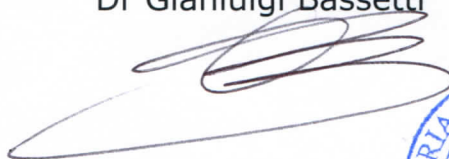
Oggetto: valutazione menù scuole di Borgo San Dalmazzo

Si fa seguito all'intercorsa corrispondenza inviando i menù estivo ed invernale delle scuole in oggetto vistati per approvazione.

Considerata l'utilità nutrizionale dei legumi, si suggerisce di prevederli nei prossimi menù in almeno 1 porzione se il menù è impostato su 5 pasti oppure 3 porzioni a settimana se il menù è impostato su 14 pasti.

Distinti saluti

Il Direttore ambito di Cuneo
Dr Gianluigi Bassetti

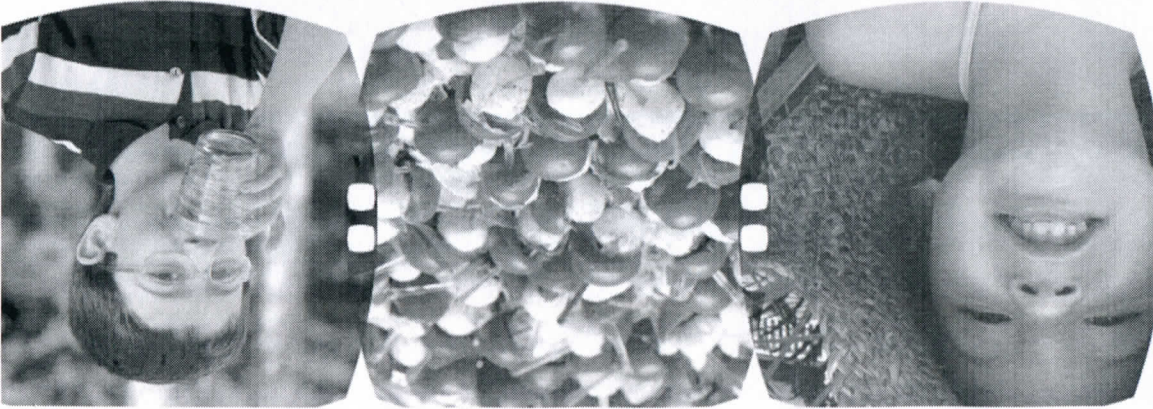


ESTIVO

DA APRILE A OTTOBRE

markas : food : menu

17 GEN. 2013



LUNEDI

1^a Pasta burro e salvia
Insalata di tonno
Zucchini al forno
Pane e frutta fresca

Pasta al pomodoro e basilico
Cosce di pollo al forno
Insalata di pomodori
Pane e frutta fresca

Risotto alla milanese
Spezzatino di bovino
Insalata di carote
Pane e frutta fresca

Pasta al pesto
Formaggio fresco
Insalata di fagiolini*
Pane e frutta fresca

Pasta alle verdure
Frittata di zucchini al forno
Spinaci* al parmigiano
Pane e yogurt

2^a Pasta al pomodoro
Formaggio fresco
Insalata di pomodori
Pane frutta fresca

Pasta gratinata
Lonza al latte
Carote al forno
Pane e frutta fresca

Passato di verdura con pasta
Petto di pollo al forno
Verdura mista cotta
Pane e Gelato*

Pizza Margherita
1/2 porzione di Bresaola
Insalata mista cruda
Pane e frutta fresca

Pasta in bianco
Pesce* al forno
Fagiolini* al parmigiano
Pane e frutta fresca

3^a Risso e piselli*
Frittata di spinaci* al forno
Insalata di carote
Pane e budino

Pasta al pomodoro e basilico
Pesce* al forno
Insalata di pomodori
Pane e frutta fresca

Pasta al pesto
Cosce di pollo al forno
Zucchini al forno
Pane e frutta fresca

Pasta alle verdure
Polpette di bovino
Insalata mista cruda
Pane e frutta fresca

Ravioli (ripieno di verdura) al pomodoro
Formaggio fresco
Insalata di fagiolini*
Pane e frutta fresca

4^a Pasta alle verdure
Prosciutto cotto
Insalata di pomodori
Pane e frutta fresca

Pizza Margherita
1/2 porzione di Formaggio
Insalata verde
Pane e frutta fresca

Risotto alla parmigiana
Fesa di tacchino alle erbe
Insalata di fagiolini*
Pane e macedonia di frutta

Pasta in bianco
Scaloppine di bovino al limone
Zucchini al forno
Pane e frutta fresca

Crema di legumi e verdure
Pesce* al forno
Carote e patate prezzemolate
Pane e frutta fresca

COMUNE DI BORGO SAN DALMAZZO

SCUOLE 2012/2013

Prodotti sempre BIOLOGICI (compatibilmente disponibili di mercato): pasta, riso, gnocchi, farina, orzo, farro, legumi, mozzarella, latte, yogurt, uova pastorizzate. **Prodotti DOP e IGP:** Parmigiano Reggiano, bresaola, Formaggio fresco: tomini, mozzarella, stracchino, robiola, Pesce: merluccio, verdesca, platessa, sogliola.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e soffi.

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

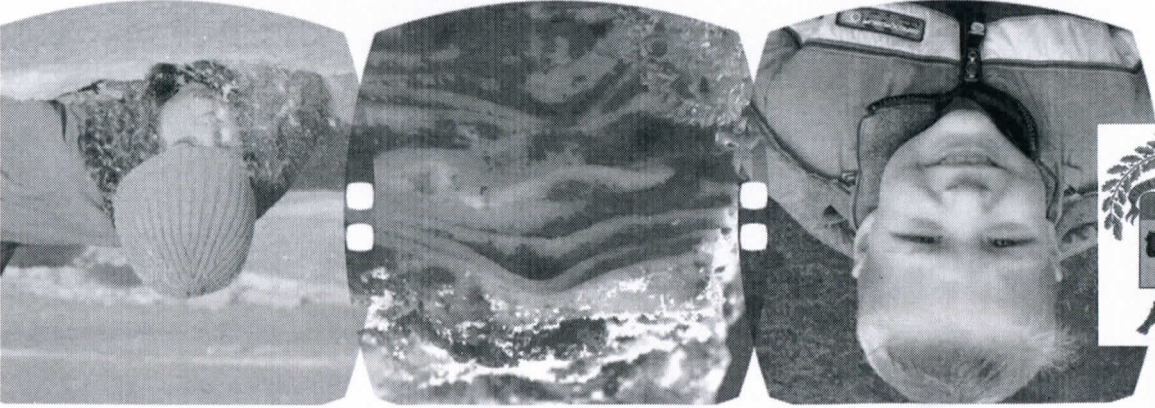
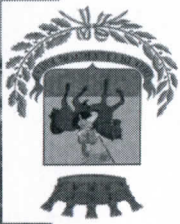
Aggiornato in data 08/01/2013 - Validato da: Dott.ssa Eugenia Caraffa

17 GEN. 2013

markas : food : menu

INVERNALE

DA NOVEMBRE A MARZO



LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

Pasta al pesto
Formaggio fresco
Spinaci* all'olio
Pane e frutta fresca

Pasta in bianco
Rollata di tacchino
Cavolfiori gratinati
Pane e budino

Polenta
Spezzatino di bovino
Carote al forno
Pane e frutta fresca

Crema di legumi con pasta
Frittata di spinaci* al forno
Purea di patate
Pane integrale e frutta fresca

Pasta al pomodoro
Pesce* al forno
Insalata verde
Pane e frutta fresca

Pizza Margherita
1/2 porzione di Prosciutto cotto
Insalata di carote crude
Pane e frutta fresca

Risotto alla milanese
Pesce* al forno
Spinaci* al parmigiano
Pane integrale e frutta fresca

Passato di verdura con riso
Petto di tacchino
Patate al forno o lesse
Pane e yogurt

Pasta in bianco
Polpette di bovino al forno
Fagiolini* al forno
Pane e frutta fresca

Pasta gratinata
Formaggio fresco
Finocchi al forno
Pane e frutta fresca

Pasta in bianco
Insalata di tonno
Fagiolini* al forno
Pane e budino

Pasta al pomodoro
Bollito con salsa
Cavolfiori gratinati al forno
Pane e frutta fresca

Riso e piselli
Formaggio fresco
Carote al forno
Pane integrale e frutta fresca

Gnocchi alla romana
Petto di pollo al forno
Insalata verde
Pane e frutta fresca

Pasta al pesto
Frittata di spinaci*
Spinaci* al parmigiano
Pane e frutta fresca

Pasta al pomodoro
Prosciutto cotto
Finocchi al forno
Pane e frutta fresca

Passato di legumi
Cosce di pollo al forno
Patate al forno o lesse
Pane e frutta fresca

Pasta in bianco
Pesce* al forno
Spinaci* al parmigiano
Pane e frutta fresca

Risotto alla parmigiana
Milanese di lonza al forno
Fagiolini* al forno
Pane e frutta fresca

Pizza Margherita
1/2 porzione di Formaggio
Insalata di carote crude
Pane integrale e yogurt

SCUOLA 2012/2013

COMUNE DI BORGO SAN DALMAZZO

Prodotti sempre BIOLOGICI (compatibilmente disponibili di mercato): pasta, riso, gnocchi, farina, orzo, farro, legumi, mozzarella, latte, yogurt, uova pastorizzate. Prodotti DOP e IGP: Parmigiano Reggiano, bresaola. Formaggio fresco: tomini, mozzarella, stracchino, robiola. Pesce: merluzzo, verdesca, platessa, sogliola.
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 e sofiti.
* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 08/01/2013 - Validato da: Dott.ssa Eugenia Caraffa