

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

Prot. n. 5562 /P

Rif. Prot. n.

Cuneo, 17 GEN. 2013

Spett.le  
MARKAS srl

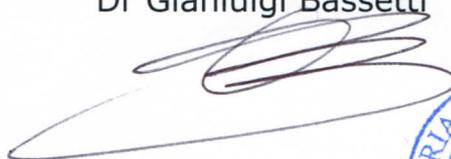
Oggetto: valutazione menù scuole di Borgo San Dalmazzo

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

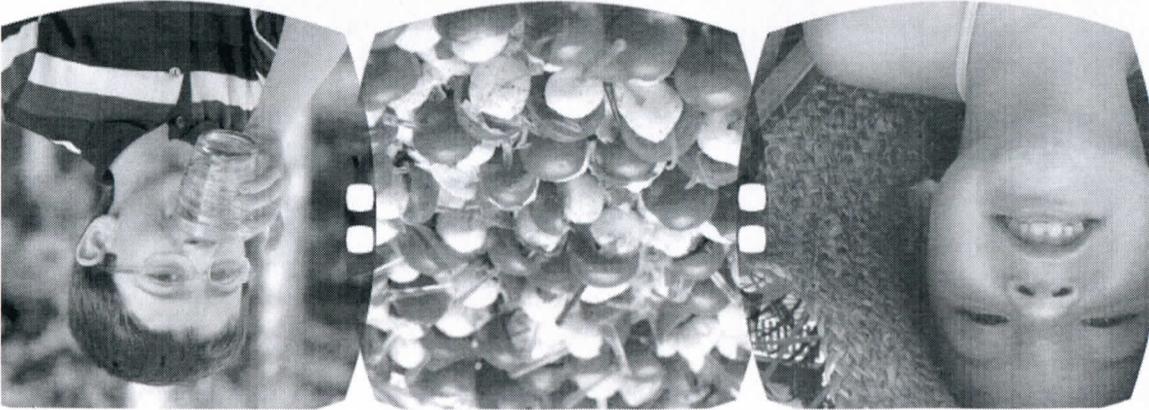


**ESTIVO**

DA APRILE A OTTOBRE

**markas : food : menu**

17 GEN. 2013



**LUNEDI**

1<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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.

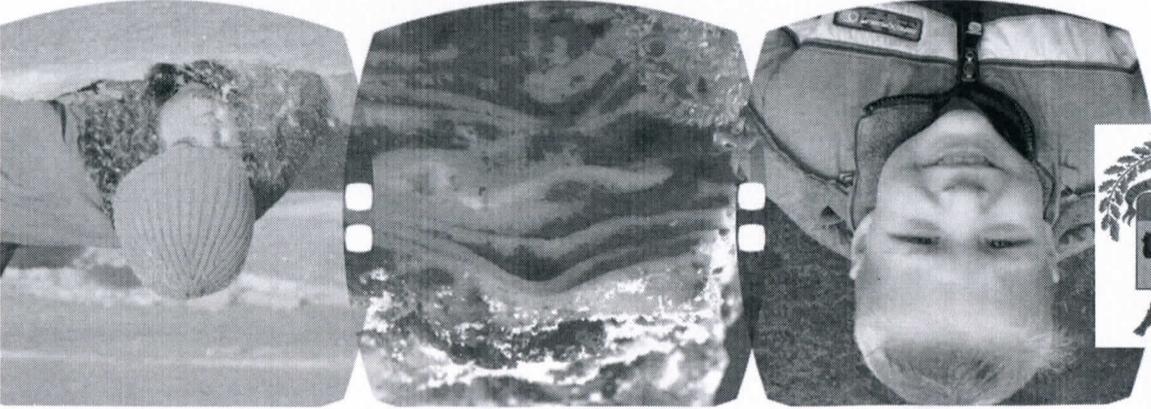
Aggiornato in data 08/01/2013 - Validato da: Dott.ssa Eugenia Caraffa

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 disponibilità 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