

Prot. N. 0167001 del 28/12/2023 14:07 Class. 3.3.8

Dipartimento di Prevenzione

SC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - S.I.A.N.

Direttore FF Dr Marcello Caputo

Telefono: 0172 699245

E-mail: sian@aslcn1.it

Prot. n.

Rif. Ns. Prot. n. 0162777 e 0166589

Mondovì, 28 .12.2023

**Spett. le
Markas Srl
Via Macello, 61
Bolzano**

Alla c. a. della Dott.ssa Margherita Capellino

OGGETTO → Vidimazione Menù Invernale Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria del comune di Busca

Si restituisce il menù in oggetto con relativo timbro di approvazione.

Ricordiamo di prevedere:

- note informative (o un paragrafo) sugli allergeni: lista degli allergeni ed eventuale informativa ai parenti sulla possibilità di predisporre un menù ad hoc se l'ospite risulta certificato/a (con certificato medico) rispetto alla lista degli allergeni presenti negli allegati del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 (25 ottobre 2011);

Cordiali saluti.

PER IL DIRETTORE

Dott. Pietro Luigi DEVALLE

Firmato digitalmente

ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e s.m.i.





Menu: Scuola infanzia primaria secondaria Comune di Busca - Pranzo

Inverno 2023

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1	Pasta al pomodoro Frittata alle verdure Spinaci* al forno Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Scaloppina di pollo Insalata verde Frutta fresca di stagione	Trancio di pizza Margherita Formaggio fresco 1/2 porzione Broccoli al forno Dessert	Pasta al pesto rosso Hamburger di bovino Carote julienne Frutta fresca di stagione	Crema di legumi e *verdure Filetto di pesce* impanato al forno Patate al forno Frutta fresca di stagione
2	Pasta all'olio extravergine Pollo al forno Insalata verde Frutta fresca di stagione	Crema di zucca con riso Formaggio Patate al forno Frutta fresca di stagione	Polenta Salsiccia al sugo Carote agli aromi Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Sformato alle *verdure Cavolfiori al forno Dessert	Pasta alla crema di pesto Burger di *pesce al forno Finocchi al forno Frutta fresca di stagione
3	Pasta al pomodoro e olive Formaggio Carote julienne Frutta fresca di stagione	Passato di *verdura con orzo Filetto di pesce* impanato al forno Patate al forno Frutta fresca di stagione	Riso all'olio extravergine Polpette di bovino al forno Broccoli al forno Dessert	Trancio di pizza Margherita 1/2 porzione di affettato di prosciutto cotto Finocchi julienne Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di bovino Crocchette di legumi Spinaci* al forno Frutta fresca di stagione
4	Risotto ai formaggi Frittata di verdure Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure Hamburger di tacchino al forno Cavolfiori al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine Formaggio Finocchi al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Cotoletta di maiale impanata al forno Carote al forno Frutta fresca di stagione	Passato di *verdura con faino Filetto di pesce* impanato al forno Purea di patate Frutta fresca di stagione

Si APPROVA
28/12/2023
RL

Tutti i pasti vengono completati con pane comune a ridotto contenuto di sale 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). Pesce: a rotazione tra Platessa*, Limanda*, Merluccio*, Formaggio: a rotazione mozzarella, tomino fresco, primo sale, stracchino, ricotta. Dessert: a rotazione tra yogurt, alla frutta, budino o polpa di frutta, *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine