

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

Direttore F.F. : Dr Marcello Caputo
Telefono: 01772.699245
E-mail: slan@aslcn1.it

Prot. n.

Savigliano, 22/12/2023

Spett.le
O.r.s.a. Cooperativa Sociale
Centro Direzionale Colleoni
Via Paracelso 2
20864 Agrate Brianza

Alla cortese attenzione:
Sig. Claudio Gaudiello

mail: cgaudiello@cooperativaors.a.it

OGGETTO: vidimazione menù autunno/inverno e primavera/estate per la Asilo Nido Jean Monnet di SALUZZO (CN) – per bambini dai 12 mesi compiuti

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 l/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 e auguri per le imminenti Festività.



Per il Direttore F.F.
Dr. Sergio **MIAGLIA**
Firmato digitalmente
di sensi del D. Lgs. 82/2005 e s.m.i.

MES/6

Per eventuali comunicazioni e chiarimenti: sede territoriale di Savigliano, Via Torino n. 143
Tel. 0172.240880 –E-mail: slan@aslcn1.it

Nido d'Infanzia "Jean Monnet" – Città di Saluzzo – Menù Autunno/Inverno



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
 Lunedì	POLENTA SPEZZATINO DI VITELLO BIETA* O SPINACI*	PASTA AL FORNO CON RAGU* DI BOVINO INSALATA DI CAROTE	RISOTTO CON LE LENTICCHIE CAVOLFIORE GRATINATI CON GRANA PADANO	RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE PROSCIUTTO COTTO BROCCOLI O CAVOLFIORE AL VAPORE O AL FORNO
 Martedì	PASSATO DI VERDURE CON RISIO GATEAU DI PATATE CON GRANA PADANO	PASSATO DI VERDURE CON RISIO O PASTINA BOCCONCINI DI POLLO O TACCHINO PUREA DI PATATE	VELLUTATA DI CAROTE, ZUCCA E PATATE SPEZZATINO DI VITELLO CON PATATE	PASTA IN BIANCO (OLIO EVO) STORMATO DI VITELLO E VERZA
 Mercoledì	TORTELLINI IN BRODO FRESCO DI VERDURE O CARNE PETTO DI POLLO IN UNIDO CAROTE	PASTA ALL'OLIO EVO FRITTATA DI SPINACI GELO* PISELLI GELO*	PASTA AL POMODORO FESA DI TACCHINO AL FORNO SPINACI GELO*	PASSATO DI VERDURE CON RISIO PLATESSA* IMPANATA AL FORNO CAROTE E PATATE
 Giovedì	PIZZA MARGHERITA BROCCOLI O CAVOLFIORE AL VAPORE O AL FORNO	RISIO ALLE VERDURE MOZZARELLA O ROBIOLA O GRANA CAVOLFIORE O FINOCCHI GRATINATI	PIZZA MARGHERITA BROCCOLI O CAVOLFIORE AL VAPORE O AL FORNO	PASTA AL POMODORO TORTINO DI UOVA RICOTTA E SPINACI* O BIETTE*
 Venerdì	RISOTTO ALLA ZUCCA PLATESSA* AL POMODORO CAVOLFIORE	PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI PLATESSA* ALLA PIZZAIOLA/OLIO EVO E LIMONE PATATE E BROCCOLI	PASTA ALL'OLIO EVO POLPETTE DI PLATESSA* CAROTE CRUDE O COTTE	PASTA E LEGUMI FINOCCHI GRATINATI AL FORNO

TUTTI I GIORNI VENGONO SERVITI PANE BIANCO COMUNE, INTEGRALE E A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE.

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE OGNI GIORNO

*PRODOTTI SURGELATI

IL MENU' E' RIVOLTO AI BAMBINI DAI 12 MESI COMPIUTI.

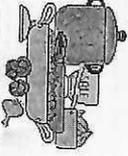
PER I BAMBINI SOTTO I 12 MESI IL PASTO SEGUE LO SVEZZAMENTO PRESCRITTO DAL PEDIATRA.



22/12/2023

Nido d'Infanzia "Jean Monnet" – Città di Saluzzo – Menù Primavera/Estate



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
 Lunedì	PASSATO DI VERDURE CON RISO GATEAU DI PATATE CON GRANA PADANO	PASSATO DI VERDURE CON RISO SPEZZATINO DI VITELLONE PUREA DI PATATE	CREMA DI CAROTE FORMAGGI (A ROTAZIONE MOZZARELLA, ROBIOLA E GRANA) PUREA DI PATATE	PASTA AL PESTO PARMIGIANA DI MELANZANE AL FORNO
 Martedì	PASTA AL POMODORO POLPETTE DI VITELLONE CAROTE	PASTA AL PESTO DI RUCOLA INSALATA DI POLLO INSALATA VERDE E CAROTE	RISO AGLI ASPARAGI* POLPETTE DI VITELLONE ZUCCHINE	CREMA DI PISELLI* E PATATE CON RISO FRITTATA DI ZUCCHINE
 Mercoledì	RISOTTO ALLE VERDURE TACCHINO ALLA PIZZAIOLA ZUCCHINE	RISO E PISELLI* FRITTATA PREZZEMOLATA POMODORI E FAGIOLINI*	PASTA ALL'OLIO EVO E GRANA PADANO INSALATA ESTIVA CON UOVA, PISELLI* E CAROTE	PASTA POMODORO E BASILICO PETTO DI POLLO CAROTE
 Giovedì	PIZZA MARGHERITA INSALATA VERDE	GNOCCHI DI PATATE ALLA RICOTTA E POMODORO MELANZANE	PIZZA MARGHERITA INSALATA VERDE	INSALATA DI RISO CON VERDURE, PISELLI* E PROSCIUTTO INSALATA DI POMODORI
 Venerdì	CREMA DI ZUCCHINE CON PASTINA PLATESSA* AL FORNO PATATE E CAROTE	INSALATA DI PASTA CON VERDURE MISTE O PASTA ALL'OLIO EVO MERLUZZO* AL FORNO ZUCCHINE	PASTA AL SUGO DI MELANZANE MERLUZZO* AL FORNO INSALATA DI POMODORI E FAGIOLINI*	PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI PLATESSA* OLIO EVO E LIMONE PUREA DI PATATE

TUTTI I GIORNI VENGONO SERVITI PANE BIANCO COMUNE, INTEGRALE E A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE.

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE OGNI GIORNO

*PRODOTTI SURGELATI

IL MENU' E' RIVOLTO AI BAMBINI DAI 12 MESI COMPIUTI.

PER I BAMBINI SOTTO I 12 MESI IL PASTO SECONDO LO SVEZZAMENTO PRESCRITTO DAL PEDIATRA.



22/12/2023