



**A.S.L. CN2**

Azienda Sanitaria Locale  
di Alba e Bra

Via Vida, 10 - 12051 ALBA (CN)

Tel +39 0173.316111 Fax +39 0173.316480

e-mail: aslcn2@legalmail.it - www.aslcn2.it

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

Alba, 16/10/2023

**S.C. S.I.A.N.**

Direttore MAIMONE Piero  
Via Vida n. 10 - 12051 ALBA (CN)  
0173-316613-642 - Fax 0173-316480  
e-mail: sian.alba@aslcn2.it

PROTOCOLLO			
reg_aslCN2	16.10.23	7123S	P
REGISTRO A.O.	DATA	NUMERO	TIPO
Classificazione			
generale		procedimentale	
Risposta a nota n.		del	

Spettabile Martina Colnaghi

[sirristorazione@pec.it](mailto:sirristorazione@pec.it)  
[serviziodietetico@sirristorazione.it](mailto:serviziodietetico@sirristorazione.it)

**OGGETTO: Valutazione nutrizionale autunno/inverno dell'infanzia, primaria e secondaria di Priocca**

I menù in oggetto, protocollo interno n° 70833 del 13/10/2023, sono stati valutati in base alla varietà degli alimenti, degli abbinamenti e alla rotazione dei vari piatti, sulla base dei criteri Regionali indicati nelle "Proposte operative per la ristorazione scolastica" e dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (IV revisione).

La maggior parte delle proposte risulta in linea con le indicazioni di riferimento e pertanto si restituisce il menù vidimato.

Con l'occasione porgiamo cordiali saluti.

Dott. Piero Maimone



Dietista Dott.ssa Elena Kyoko Canova



**MENU' INVERNALE**

Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria  
In vigore dal 6/11/2023 con la 1° settimana



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° SETTIMANA</b>	Riso al Parmigiano Reggiano DOP Mozzarella Broccoli stufati* Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Limanda gratinata* Erbette gratinate* Frutta di stagione Pane	Minestra di patate e pasta Scaloppine di lonza alla pizzaiola Carote e piselli all'olio* Macedonia di frutta fresca Pane	Pasta all'olio evo Frittata con erbette* Insalata verde e carote Frutta di stagione Pane	Passato di verdure* con orzo Cotoletta di pollo alla milanese al forno Patate al forno Frutta di stagione Pane
Merenda per infanzia	Pane con olio extravergine d'oliva	Biscotti e succo di frutta bio 100%	Frutta di stagione	Pane con marmellata bio	Frutta di stagione
<b>2° SETTIMANA</b>	Pasta al pomodoro e ricotta Uova strapazzate Carote e piselli all'olio* Frutta di stagione Pane	Riso al Parmigiano Reggiano DOP Spezzatino di manzo Fagiolini all'olio aromatizzato* Frutta di stagione Pane	Vellutata di zucca* Platessa dorata al forno* Patate al forno Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù di manzo Mozzarella Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Scaloppina di tacchino al forno Carote prezzemolate Frutta di stagione Pane
Merenda per infanzia	Pane con olio extravergine d'oliva	Frutta di stagione	Pane integrale con marmellata bio	The deteinato con biscotti	Frutta di stagione
<b>3° SETTIMANA</b>	Pasta al tonno al naturale Frittata Cavolfiori gratinati* Frutta di stagione Pane	Crema di ceci con crostini Bocconcini di tacchino al limone Insalata di carote Yogurt alla frutta Pane	Riso con piselli* Fusi di pollo al forno Biete* all'olio e limone Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Limanda gratinata* Fagiolini stufati* Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Robiola Insalata verde Frutta di stagione Pane
Merenda per infanzia	Pane con olio extravergine d'oliva	Frutta di stagione	Pane e barretta di cioccolato equosolidale	The deteinato con fette biscottate	Frutta di stagione
<b>4° SETTIMANA</b>	Pasta al sugo di verdure* Bocconcini di tacchino agli aromi Erbette* gratinate Frutta di stagione Pane	Raviolini di carne al burro Asiago DOP Carote al forno Frutta di stagione Pane	Passato di verdure e legumi* con riso Platessa dorata al forno* Purè di patate Macedonia di frutta fresca Pane	Pasta integrale al pomodoro Frittata con erbette* Insalata di finocchi Frutta di stagione Pane	Risotto allo zafferano Prosciutto cotto Fagiolini all'olio aromatizzato* Frutta di stagione Pane
Merenda per infanzia	Pane con olio extravergine d'oliva	Frutta di stagione	Pane integrale con marmellata bio	Frutta di stagione	Budino

Per le preparazioni e i condimenti vengono utilizzati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

Frutta di stagione: alternare mele, pere, arance, mandarini, mandarini, kiwi, banane.

\* La preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine.

Scuola infanzia = tutti i giorni Scuola Primaria e Secondaria = martedì e giovedì

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

PRIOCCA INVERNO 2023-24 REV.2 del 13/10/2023 In occasione di impossibilità sopravvenute e non prevedibili (ritardi di consegne, scioperi, guasti tecnici, etc) i menù serviti potrebbero subire variazioni.



