

Dipartimento di Prevenzione

SC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - SIAN

Responsabile: Dott. Sebastiano Blancato

Telefono: 0172 699245

Fax: 0172 1795454

E-mail: sian@aslc1.it

Prot. n. 2408/P

Rif. Ns. Prot. n. 550/A del 03.01.2017

Cuneo, 11.01.2017

Spett. le
Camst

Alla c. a della Dott.ssa Deborah Taddio
mail: deborah.taddio@camst.it

OGGETTO: Vidimazione menù Estivo ed Invernale Scuola dell'Infanzia e Primaria di Margarita

Come da Vostra richiesta, abbiamo preso visione dei menù, che si approvano con le modifiche con Voi concordate.

INOLTRE

Suggeriamo di prevedere:

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

Nei mesi scorsi è stata siglata un' intesa per la riduzione del sale nel pane tra la Regione Piemonte – Assessorato alla Sanità, Livelli essenziali di assistenza, Edilizia sanitaria e L'Associazione Regionale dei Panificatori del Piemonte allo scopo di facilitare la riduzione dell'introito di sale giornaliero (raccomandazione dell'OMS "European Action Plan for food and nutrition policy 2007-12" ad un apporto di sale giornaliero procapite inferiore a 5 grammi e raccomandazione delle "Linee guida per una sana alimentazione italiana" dell'INRAN ad un consumo medio di sale inferiore a 6 grammi al giorno, corrispondente a circa 2,4 grammi di sodio). (Progetto Regione Piemonte: "con meno sale la salute sale", vedi sito).

In merito a ciò, rispetto agli anni passati, sarebbe opportuno eventualmente e in maniera FACOLTATIVA prevedere:

la fornitura anche di pane fresco con un contenuto di sale ridotto e di una linea di pane senza sale o con contenuto di sale dimezzato. L'effettivo inserimento del pane iposodico o privo di sale potrebbe poi essere proposto in commissione mensa ed eventualmente sperimentato previ accordi con i vari componenti/rappresentanti. **A tale scopo, nell'ambito del progetto "con meno sale la salute sale", anche**

i capitoli per le mense scolastiche possono essere un ottimo veicolo per favorire l'accesso a prodotti alimentari nutrizionalmente corretti e favorendo scelte alimentari compatibili con una alimentazione sana.

Si coglie l'occasione per porgere cordiali saluti.

PER IL DIRETTORE
Dott. Sebastiano Blancato



REFERENTE NUTRIZIONE ASL CN1
Dr. PIETRO LUIGI DEVALLE



DP/rp

Per eventuali comunicazioni e chiarimenti: sede territoriale di Mondovì, Via Fossano n. 4
tel. 0174 676146 – FAX: 0172 1795454 E-mail: sian@aslcn1.it

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Pasta al pesto Mozzarella Carote stufate Frutta fresca di stagione Pane comune	Pasta al tonno Frittata al forno Cavolfiori all'olio Yogurt Pane comune	Passato di verdura con riso Lenticchie Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Spezzatino di tacchino Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione Pane comune	Pasta in bianco Platessa* Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione Pane comune
2° SETTIMANA	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Cavolo Frutta fresca di stagione Pane comune	Pasta al ragù Crescenza Carote stufate Frutta fresca di stagione Pane comune	Polenta Tacchino alla pizzaiola Finocchi Frutta fresca di stagione Pane comune	Pasta olio e grana Coscia di pollo Fagiolini* Budino Pane comune	Pasta al pesto Platessa* dorata Broccoli Frutta fresca di stagione Pane comune
3° SETTIMANA	Lasagna al forno Verdura di stagione Frutta fresca di stagione Pane comune	Pasta al pesto Milanese di pollo al forno Insalata di finocchi Frutta fresca di stagione Pane comune	Passato di verdura con riso Polpette di pesce* Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane comune	Pizza rossa Mozzarella Insalata verde Frutta fresca di stagione Pane comune	Risotto alla zucca Frittata al forno Spinaci* all'olio Yogurt Pane comune
4° SETTIMANA	Risotto e piselli* Platessa* dorata Broccoli all'olio Frutta fresca di stagione Pane comune	Pasta al ragù di verdura Polpette di vitello Spinaci* all'olio Budino Pane comune	Risotto al pomodoro Frittata al forno Carote saltate Frutta fresca di stagione Pane comune	Pasta al pesto Straccetti di pollo al forno Verdura cotta mista Frutta fresca di stagione Pane comune	Passato di verdura con riso Ricotta Purea di patate Frutta fresca di stagione Pane comune

*prodotto surgelato

11 GEN. 2017



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Tonno e piselli* Carote julienne Gelato Pane comune	Pasta al ragù Frittata al forno Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione Pane comune	Passato di verdura con riso Polpette di bovino Purea di patate Frutta fresca di stagione Pane comune	Pasta al pesto Spezzatino di tacchino Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione Pane comune	Pasta olio e grana Crescenza Insalata verde Frutta fresca di stagione Pane comune
2° SETTIMANA	Risotto alla parmigiana Tacchino alla pizzaiola Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane comune	Pasta in bianco Scaloppine di bovino al limone Piselli* e carote Frutta fresca di stagione Pane comune	Pasta al pomodoro Frittata al forno Insalata di fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane comune	Pasta e piselli* Mozzarella Spinaci* all'olio Budino Pane comune	Risotto alle zucchine Platessa* dorata Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione Pane comune
3° SETTIMANA	Risotto al ragù di verdura Polpette di vitello Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione Pane comune	Pasta e ricotta Milanese di pollo al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane comune	Passato di verdura con riso Polpette di pesce* Purè di patate Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pizza rossa Mozzarella Fagiolini* al pomodoro Frutta fresca di stagione Pane comune	Pasta tonno e piselli* Frittata al forno Insalata mista Yogurt Pane comune
4° SETTIMANA	Pasta e ricotta Platessa* dorata Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione Pane comune	Pasta al pomodoro Crescenza Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione Pane comune	Pasta in bianco Milanese di vitello Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione Pane comune	Pasta al pesto Frittata al forno Carote julienne Budino Pane comune	Passato di verdura con riso Milanese di pollo al forno Insalata verde Frutta fresca di stagione Pane comune

*prodotto surgelato



17 GEN. 2017