



**A.S.L. V.C.O.**

Azienda Sanitaria Locale  
del Verbano Cusio Ossola

Sede legale : Via Mazzini, 117 - 28887 Omegna (VB)  
Tel. +39 0323.5411 0324.4911 fax +39 0323.643020  
e-mail: protocollo@pec.aslvco.it - www.aslvco.it

P.I./Cod.Fisc. 00634880033

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
SOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**

Direttore Sostituto Dott.ssa Daniela Baldassarri

Sede Centrale: Via IV Novembre 294 – 28882 Omegna Tel 0323 868020/23 – Fax 0323 868022 pec: [protocollo@pec.aslvco.it](mailto:protocollo@pec.aslvco.it)  
Sede Operativa Verbania Viale S. Anna 83 Tel 0323 541441-541467 Fax 0323 557347  
Sede Operativa Domodossola Via Scapaccino 47 Tel 0324 491677 Fax 0324 491668

Prot. 68112 /21/SIAN

Omegna, 27/10/2021

I.C. - "M.O. ATTILIO BAGNOLINI"-VILLADOSSOLA  
Prot. 0010400 del 27/10/2021  
(Entrata)

**Spett.le  
Unione Montana delle  
Valli dell'Ossola  
Via Romita n.13 Bis  
28845 Domodossola (VB)**

c.a. **Geom. Davide Ferraris**

PEC: [segreteria@pec.umvo.vb.it](mailto:segreteria@pec.umvo.vb.it)

**OGGETTO:** approvazione menù scolastici 2021/2022.

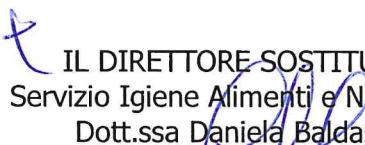
In riferimento alla vostra nota del 27/10/2021 Prot. n. 2673, si inviano i menù modificati secondo le vostre indicazioni per l'A.S. 2021/2022 per le scuole di Vanzone con San Carlo.

In merito alle eventuali diete etico – religiose, si raccomanda la compilazione da parte del personale addetto alla preparazione dell'apposita griglia per la valutazione delle corrette modalità di attuazione, come previsto dalla procedura inoltrata con nota nota ASL VCO del 24/03/2021 Prot. n. 18798.

Si ricorda che il menù affisso nelle scuole, in cucina e consegnato ai genitori degli alunni, dovrà essere copia dell'originale elaborato e vidimato dall'ASL VCO, con data e timbro.

Si ribadisce l'importanza di anticipare la frutta del pasto nello spuntino di metà mattina, al fine di abituare i bambini a mangiare meno prodotti confezionati (merendine, snacks salati, ecc.); gli alunni arriveranno a pranzo con più appetito e avanzeranno meno cibo a mensa. Questa strategia, oltre a promuovere il consumo di frutta, ha come obiettivo la riduzione degli sprechi.

A disposizione per eventuali chiarimenti, si porgono distinti saluti.

  
IL DIRETTORE SOSTITUTO  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
Dott.ssa Daniela Baldassarri



## VANZONE CON SAN CARLO

Scuola Primaria e Secondaria I° grado

Menù primavera – estate A.S. 2021/2022

	1 <sup>a</sup> settimana	2 <sup>a</sup> settimana	3 <sup>a</sup> settimana	4 <sup>a</sup> settimana
<b>Martedì</b>	Pasta olio/burro parmigiano Pesce (^) gratinato al forno Insalata di carote grattugiate	Insalata mista con fagioli cannellini Pizza pomodoro e mozzarella (Piatto unico)	Risotto allo zafferano Bresaola condita/Prosciutto crudo/cotto Carote all'olio / in insalata	Risotto alla parmigiana Formaggio (^) Insalata di pomodori
<b>Giovedì</b>	Pasta integrale con sugo alle olive Hamburger (100% carne)/ Fettina di bovino adulto ai ferri Zucchine trifolate	Pasta con ricotta e pomodoro Frittata alle verdure/ Uova sode/strapazzate Fagiolini in insalata	Pasta al pesto Pesce (^) impanato (al forno) Erbe/Spinaci/Coste all'olio	Gnocchi di patate al pomodoro Fesa di tacchino al forno/Pollo arrosto Fagiolini all'olio / in insalata

Il pranzo viene completato con **pane comune - integrale** e con **frutta fresca di stagione** (è consigliabile anticipare quest'ultima nello spuntino di metà mattina).  
**1 volta/mese** (preferibilmente in presenza di piatto unico o di primo piatto semplice o in brodo) la frutta può essere sostituita con Yogurt o con un Dolce semplice tipo: budino, gelato, torta margherita, allo yogurt, crostata di frutta o marmellata, ecc.

(^)  
**Tipologie di formaggio:** ricotta, mozzarella, crescenza, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, caciotta, scamorza, fontina, toma (tipo Crodo, ecc.), parmigiano reggiano, grana padano, ecc.

(^)  
**Tipologie di pesce:** platessa, sogliola, nasello o merluzzo, cernia, orata, trota, ecc.

**Si raccomanda:**

- ✓ la diminuzione dell'utilizzo di sale nella preparazione dei pasti
- ✓ l'utilizzo esclusivo di sale iodato

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE  
 DOTT.SSA Barbara SPADACINI

27 OTT, 2021

## VANZONE CON SAN CARLO

Scuola Primaria e Secondaria I° grado

Menù autunno – inverno A.S. 2021/2022

	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
<b>Martedì</b>	Pasta al pomodoro Formaggio (*) Zucca al forno/Fagiolini all'olio	Insalata mista con fagioli/ Carote e piselli Pizza pomodoro e mozzarella ( <i>Piatto unico</i> )	Gnocchi di patate al pomodoro Formaggio (*) Carote all'olio	Tortellini di magro burro e savia/ Pasta pomodoro e ricotta Frittata semplice/al prezzemolo (al forno) Fagiolini all'olio
<b>Giovedì</b>	Risotto allo zaiferrano Prosciutto cotto/crudo/Bresaola Finocchi in insalata/al forno	Pasta integrale pomodoro e olive Pesce (^) impanato (al forno) Insalata mista	Risotto alla zucca/allo zaiferrano/ alla parmigiana Fesa di tacchino al latte (al forno)/ Pollo arrosto Erbe/Spinaci/Coste all'olio	Polenta Spezzatino/Brasato/Macinato di bovino adulto in umido Carote in umido/all'olio/crude

Il pranzo viene completato con **pane comune - integrale** e con **frutta fresca di stagione** (è consigliabile anticipare quest'ultima nello spuntino di metà mattina).

**1 volta/mese** (preferibilmente in presenza di piatto unico o di primo piatto semplice o in brodo) la frutta può essere sostituita con Yogurt o con un Dolce semplice tipo: budino, gelato, torta margherita, allo yogurt, crostata di frutta o marmellata, ecc.

(\*) **Tipologie di formaggio:** ricotta, mozzarella, crescenza, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, caciotta, scamorza, fontina, toma (tipo Crodo, ecc.), parmigiano reggiano, grana padano, ecc.

(^ ) **Tipologie di pesce:** platessa, sogliola, nasello o merluzzo, cernia, orata, trota, ecc.

**Si raccomanda:**

- ✓ la diminuzione dell'utilizzo di sale nella preparazione dei pasti
- ✓ l'utilizzo esclusivo di sale iodato

DEPARTAMENTO DI PREVENZIONE  
E NUTRIZIONE  
MUNICIPIO DI FIESSE BARBARE SPADACINI

27 OTT. 2021