



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 f.f. Dott.ssa Daniela Baldassarri

Sede Centrale: Via IV Novembre 294 - 28882 Omegna Tel 0323 868020/23 - Fax 0323 868022 e-mail protocollo@pec.aslvco.it

Sede Operativa Omegna Via IV Novembre 294 Tel 0323 868040 Fax 0323 868042

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. 50703/21/SIAN

Omegna, _____

13 AGO. 2021

I.C. - "M.O. ATTILIO BAGNOLINI"-VILLADOSSOLA
Prot. 0008014 del 17/08/2021
(Entrata)

**Spett.le
Comune di VILLADOSSOLA
Via G. Marconi n. 21
28844 Villadossola (VB)**

**c.a. Segretario Comunale
Dott.ssa Munda Fernanda**

Pec: comunediwilladossola@postecert.it

OGGETTO: approvazione menù scolastici 2021/2022.

In riferimento alla vostra nota del 26/07/2021 Prot. n. 7378, si inviano i menù autunno - inverno e primavera - estate approvati per l'A.S. 2021/2022 per le scuole del comune di Villadossola.

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 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 allo 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 f.f.
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott.ssa Daniela Baldassarri

Comune di VILLADOSSOLA

Scuole dell'Infanzia e Primarie

Menù autunno – inverno A. S. 2021/2022

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
Lunedì	Pasta integrale pomodoro e olive Formaggio (*) Spinaci/Erbe all'olio	Gnocchi di patate al pomodoro Frittata al formaggio/ Uova strapazzate (a settimane alterne) Insalata mista/verde	Polenta Spezzatino/Macinata di bovino adulto in umido Carote in umido (a pezzi piccoli)	Gnocchi di patate/pasta al pomodoro Coniglio/Pollo arrosto Broccoli al forno
Martedì	Passato di verdura con farro/orzo/riso Scalopp. di pollo al limone (al forno) Patate al forno/Patate in insalata	Passato di legumi e verdure con pasta Formaggio (*) Purè di patate fresche	Pasta al pomodoro Arrosto di tacchino al latte Finocchi in insalata	Pasta al ragù di bovino adulto Polpette di legumi/legumi all'olio Carote all'olio/in insalata
Mercoledì	Ravioli di magro burro e salvia ½ porzione di prosciutto cotto/crudo Insalata di carote grattugiate	Risotto alla zucca/verdura Lonza arrosto Insalata di carote grattugiate	Pasta integrale al ragù di verdure (frullate) Pesce (^) impanato al forno insalata mista/verde	Passato di verdura con crostini Formaggio (*) Patate all'olio/ Purè di patate fresche
Giovedì	Pasta al pomodoro Polpettone di bovino adulto / Hamburger (100% bov. adulto) Finocchi in insalata/ gratinati al forno	Pasta al pesto/pomodoro e pesto Petto di pollo impanato (al forno) Cavolfiori o broccoli e verdura di stagione cruda	Verdura all'olio Pizza pomodoro e mozzarella ½ porzione di bresaola/pr.cotto	Risotto alla milanese Fesa di tacchino agli aromi (al forno) / alla pizzaiola Fagiolini all'olio
Venerdì	Risotto alla parmigiana Pesce (^) al pomodoro/al forno Insalata mista	Pasta al burro/olio e parmigiano Pesce (^) alla mugnaia Spinaci/Erbe all'olio	Crema di carote e piselli con riso Frittata con patate (al forno) Verdura cruda o cotta di stagione	Pasta olio/burro e parmigiano Pesce (^) gratinato al forno Insalata mista

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

(*) **Tipologie di formaggio:** ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, scamorza, fontina, toma (Crodo, ecc.), parmigiano reggiano, grana padano, ecc.
 (^) **Tipologie di pesce:** platessa, sogliola, palombo, nasello o merluzzo, cernia, orata, trota, ecc.

Insalata mista (combinazione di due o più delle seguenti verdure): insalata verde, insalata rossa, cavolo verde, cavolo rosso, verza, carote, finocchi, mais, barbabietole, ecc.

Si raccomanda:

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

29 LUG, 2021

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 DIETISTA Dott.ssa Barbara SPADACINI

Comune di VILLADOSSOLA

Scuole Primarie e Secondarie di I grado

Menù autunno – inverno A.S. 2021/2022

	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
Lunedì	Pasta integrale pomodoro e olive Pesce (^) gratinato al forno Spinaci/Erbette all'olio	Gnocchi di patate al pomodoro Frittata al formaggio/ Uova strapazzate (a settimane alterne) Insalata mista/verde	Polenta Spezzatino/Macinata di bovino adulto in umido Carote in umido (a pezzi piccoli)	Gnocchi di patate/pasta al pomodoro Coniglio/Pollo arrosto Broccoli al forno
Mercoledì	Ravioli di magro burro e salvia ½ porzione di prosciutto cotto/crudo Insalata di carote grattugiate	Risotto alla zucca/verdura Lonza arrosto / Formaggio (*) Insalata di carote grattugiate	Pasta integrale al ragù di verdure (frullate) Pesce (^) impanato al forno Insalata mista/verde	Pasta al pomodoro Formaggio (*) Patate e verdura all'olio
Giovedì	Pasta al pomodoro Polpettone di bovino adulto / Hamburger (100% bov. adulto) Finocchi in insalata/ gratinati al forno	Pasta al pesto/pomodoro e pesto Petto di pollo impanato (al forno) Cavolfiori o broccoli e verdura di stagione cruda	Verdura all'olio Pizza pomodoro e mozzarella ½ porzione di bresaola/pr.cotto	Risotto alla milanese Fesa di tacchino agli aromi (al forno) / alla pizzaiola Fagiolini all'olio

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

(*) **Tipologie di formaggio:** ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, scamorza, fontina, toma (Crodo, ecc.), parmigiano reggiano, grana padano, ecc.
 (^) **Tipologie di pesce:** platessa, sogliola, palombo, nasello o merluzzo, cernia, orata, trota, ecc.

Insalata mista (combinazione di due o più delle seguenti verdure): insalata verde, insalata rossa, cavolo verde, cavolo rosso, verza, carote, finocchi, mais, barbabietole, ecc.

Si raccomanda:

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

Comune di VILLADOSSOLA

Scuole dell'Infanzia e Primaria

Menù primavera - estate A.S. 2021/2022

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
Lunedì	Crema di verdure con riso/pasta Bovino adulto alla pizzaiola Patate al forno	Pasta integrale con ragù di verdure (frullate) Formaggio stagionato (*) Insalata di carote grattugiate	Ravioli di magro burro e salvia Frittata con patate/semplice (al forno) Insalata di pomodori	Pasta integrale con pomodoro e olive Formaggio fresco (*) Carote crude/cotte e piselli all'olio
Martedì	Pasta con olio e parmigiano Scalopp. di pollo al limone (al forno) Insalata mista	Passato di verdura con pasta Lonza arrosto/al latte Patate in insalata	Pasta con pomodoro fresco e basilico Polpettone di bov. adulto (al forno) / Hamburger (100% bov. adulto) Fagiolini in insalata/all'olio	Passato di verdure con crostini Tacchino arrosto + Patate in ins./ Bocconcini di tacchino con verdure e patate
Mercoledì	Pizza pomodoro e mozzarella 1/2 porzione di formaggio (*) Fagiolini all'olio	Risotto alla milanese Polpette di legumi /legumi in umido Insalata di pomodori	Minestra (Passato) di verdura estiva con orzo/farro/riso Petto di pollo impanato (al forno) Patate al forno/saltate/in insalata	Pasta al pesto Pesce (^) gratinato al forno Insalata mista
Giovedì	Insalata di riso con verdure e legumi/Insalata di legumi e cereali oppure Risotto primavera Uova strapazzate/Frittata al formaggio (a settimane alterne) Insalata di pomodori	Gnocchi di patate al pomodoro Fesa di tacchino agli aromi Zucchine e/o melanzane all'olio/trifolate	Crema di legumi Pizza pomodoro e mozzarella Oppure pizza pomodoro e mozzarella Verdure e legumi all'olio	Risotto alla milanese/con verdura Pollo arrosto Zucchine all'olio/trifolate
Venerdì	Pasta con pomodoro fresco e basilico Pesce (^) al forno Insalata di carote grattugiate	Pasta al pesto Pesce (^) impanato (al forno) Insalata mista	Risotto alla parmigiana / Riso al burro Pesce (^) al pomodoro fresco/ agli aromi Coste/Spinaci /Erbette all'olio	Pasta con olio e parmigiano Prosciutto cotto/crudo/Bresaola Insalata di pomodori

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

(*) **Tipologie di formaggio:** ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, scamorza, fontina, toma (Crodo, ecc.), parmigiano reggiano, grana padano, ecc.
 (^) **Tipologie di pesce:** platessa, sogliola, palombo, nasello o merluzzo, cernia, orata, trota, ecc.

Insalata mista (combinazione di due o più delle seguenti verdure): insalata verde, pomodori, carote, cetrioli, peperoni, mais, 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
 DIETISTA Dott.ssa Barbara SPADACINI

29 LUG, 2021

Comune di VILLADOSSOLA

Scuole Primarie e Secondarie di I grado

Menù primavera - estate A.S. 2021/2022

	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
Lunedì	Pasta olio e parmigiano Bovino adulto alla pizzaiola Patate e verdura al forno	Pasta integrale con ragù di verdure (frullate) Formaggio stagionato (*) Insalata di carote grattugiate	Ravioli di magro burro e salvia Frittata con patate/semplice (al forno) Insalata mista	Pasta integrale con pomodoro e olive Formaggio fresco (*) Carote crude/cotte e piselli all'olio
Mercoledì	Pizza pomodoro e mozzarella 1/2 porzione di formaggio (*) Fagiolini all'olio	Risotto alla milanese Polpette di legumi /legumi in umido Insalata di pomodori	Riso olio e parmigiano Petto di pollo impanato (al forno) Patate e verdura al forno/saltate/in insalata	Pasta al pesto Pesce (^) gratinato al forno Insalata mista
Giovedì	Insalata di riso con verdure e legumi/Insalata di legumi e cereali oppure Risotto primavera Uova strapazzate/Frittata al formaggio (a settimane alterne) Insalata di pomodori	Gnocchi di patate al pomodoro Fesa di tacchino agli aromi Zucchine e/o melanzane all'olio/trifolate	Pizza pomodoro e mozzarella Verdure e legumi all'olio	Risotto alla milanese/con verdura Coniglio/Pollo arrosto Zucchine all'olio/trifolate

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

(*) **Tipologie di formaggio:** ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, scamorza, fontina, toma (Crodo, ecc.), parmigiano reggiano, grana padano, ecc.
 (^) **Tipologie di pesce:** platessa, sogliola, palombo, nasello o merluzzo, cernia, orata, trota, ecc.

Insalata mista (combinazione di due o più delle seguenti verdure): insalata verde, pomodori, carote, cetrioli, peperoni, mais, 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
 DIETISTA Dott.ssa Barbara SPADACINI

28/08/2022