

*Menù delle
Scuole dell'Infanzia
e Primarie*

Settembre 2021 - Giugno 2022



Città di Alba

sodexo

QUALITY OF LIFE SERVICES

BUON ANNO SCOLASTICO 2021/2022!

Cari bambini, genitori e docenti,

inizia il viaggio di un nuovo anno scolastico che, come auspichiamo tutti, possa finalmente rappresentare il ritorno ad una piena normalità, con tante nuove occasioni di conoscenza, di condivisione, di dialogo, di crescita.

Anche il momento del pasto consumato a scuola torna al ruolo centrale che gli spetta, nella duplice veste di occasione di gioco e socializzazione ma allo stesso tempo di strumento per educare a comportamenti e stili di vita sani, in continuità educativa con l'istituzione scolastica.

L'anno scolastico 2021/2022 vedrà, come sempre, un elevatissimo livello di attenzione alla qualità dei piatti, con l'impiego di alimenti biologici e a filiera corta nel rispetto di precise tabelle dietetiche, nonché alle misure di prevenzione anti contagio, aggiornate secondo le nuove disposizioni in vigore.

In questi anni di scuola, molti di voi hanno già imparato (o lo impareranno!) quanto sia importante avere cura del nostro Pianeta e dell'ambiente che ci circonda adottando pratiche e stili di vita sostenibili e "verdi": questo grande impegno di tutti, che vede nelle giovani generazioni le protagoniste assolute di una sfida senza precedenti, non può che passare anche da una maggiore attenzione alle scelte che quotidianamente facciamo a tavola.

La ricerca di un rapporto armonico con la natura che ci circonda e l'attenzione alla salvaguardia del delicato habitat in cui viviamo passano anche da cosa ogni giorno scegliamo di portare in tavola, e le buone prassi imparate negli anni della mensa avranno un grande valore per le scelte consapevoli degli adulti di domani.

Buon anno scolastico!

**L'Assessore all'Istruzione
Elisa Boschiazzo**

COSA BOLLE IN PENTOLA

Organizzazione del servizio

Il servizio di refezione scolastica interessa gli alunni delle scuole dell'Infanzia, delle scuole Primarie e delle scuole Secondarie di Primo grado del Comune di Alba.

Il centro di produzione pasti è in via Liberazione, dove cuochi e personale specializzato di Sodexo Italia cucinano i pasti giornalmente. Questi vengono poi trasportati, mediante contenitori termici, ai diversi refettori delle scuole Primarie e dell'Infanzia in multirazioni e serviti agli utenti. Gli studenti delle scuole Secondarie di Primo grado invece consumano il pasto al self - service di via Liberazione.

La preparazione delle diete speciali per intolleranze e/o allergie viene effettuata in una cucina appositamente allestita.

Diete speciali

Se l'utente, per comprovati motivi di salute, ha la necessità di una dieta particolare per allergie e/o intolleranze, lo deve segnalare all'ufficio Assistenza Scolastica con un certificato medico, da rinnovarsi ogni anno, che indichi la patologia in atto. Lo stesso diritto è riconosciuto a chi, per motivi religiosi o etici, richiede, con domanda scritta presentata all'ufficio Assistenza Scolastica, di non mangiare particolari alimenti.

Menù

Il menu è stato concordato dai responsabili della Ristorazione Scolastica, dai cuochi e dal Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL CN2.

I pasti prodotti non contengono alcun alimento geneticamente modificato o derivante da colture O.G.M.; al contrario, vengono utilizzati prodotti provenienti da colture biologiche, filiera corta, D.O.P. e I.G.P.

Menù pizza

Il menù pizza verrà servito a rotazione nelle scuole quando è in vigore il menù primaverile/estivo. E' composto da pizza al pomodoro (al posto del primo piatto), secondo, contorno (escluse le patate) e frutta del

giorno secondo menù.

- **23 marzo** Scuola Infanzia: Via Balbo, Collodi, Fenoglio, Biancaneve, San Cassiano, Pippi Calzelunghe, Peter Pan, Pollicino, Infanzia privata Emmaus
- **28 marzo** Scuole dell'infanzia e primaria Mussotto, Primaria Montessori
- **5 aprile** Scuola Primaria U. Sacco
- **11 aprile** Scuole dell'Infanzia e Primaria via F.lli Ambrogio
- **21 aprile** Scuola Primaria Rodari
- **3 maggio** Scuola Infanzia: Via Balbo, Collodi, Fenoglio, Biancaneve, San Cassiano, Pippi Calzelunghe, Peter Pan, Pollicino, Infanzia privata Emmaus
- **9 maggio** Scuola Primaria Rodari
- **11 maggio** Scuole dell'infanzia e primaria Mussotto, primaria Montessori
- **19 maggio** Scuole dell'infanzia e primaria Via F.lli Ambrogio
- **23 maggio** Scuola Primaria U. Sacco.

Alimenti utilizzati

- Pane senza grassi
- Olio per la cottura e i condimenti di oliva extra vergine
- Prosciutto di coscia privo di polifosfati aggiunti
- Carni suine ed avicunicole di origine italiana
- La carne bovina è di provenienza piemontese CO.AL.VI.
- Frutta e verdura biologica, a lotta integrata, non proveniente da Paesi extra-comunitari (ad eccezione delle banane) e a filiera corta

Inoltre...

- I secondi e i contorni caldi sono sempre cotti al forno e a vapore
- Gli hamburger e le polpette di vitellone sono preparati con carne CO.AL.VI. nella cucina della mensa
- Le crocchette di patate e spinaci sono preparate nella cucina della mensa
- La frutta e la verdura, anche quella surgelata, provengono da coltivazione biologica e/o produzione nazionale
- La frutta di stagione viene servita a rotazione nella settimana:
 - mele, pere, arance, kiwi, clementine, uva, banane, per il menù **autunnale/invernale**
 - pesche, albicocche, banane, mele,

prugne, uva, kiwi per il menù **primaverile/estivo**

- In casi eccezionali di non reperibilità sarà servita mousse di frutta/succo di frutta
- I misti di verdure cotte al forno o al vapore saranno composti secondo la stagionalità da: patate, fagiolini, piselli, zucchine, finocchi, carote, broccoli, cavolfiori, melanzane.
- Non vengono mai utilizzati
 - cibi fritti
 - carni al sangue
 - dado da brodo
 - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Ogni punto di distribuzione è dotato di olio extravergine di oliva e sale iodato da utilizzare per condire
- Il primo giorno e i venerdì di Quaresima non verranno serviti piatti a base di carne
- Nel periodo estivo, in caso di temperature particolarmente elevate, le creme di verdura verranno sostituite con la pasta
- I cibi vengono preparati lo stesso giorno della loro distribuzione e non vengono riutilizzati.

Fornitori derrate

- Frutta e verdura:
CONOR - Bra (CN)
- Carni di suino e vitello:
Barbero Sas - Alba (CN)
- Carni avicole e uova pastorizzate:
AIA SpA - San Martino B.A. (VR) e
AMADORI - Cesena (FC)
- Salumi, formaggi, scatolame, surgelati:
MARR - Rimini
- Latte e dessert:
Granarolo SpA - Bologna (BO)
- Pasta fresca:
La Bolognese Snc - Paderno Dugnano (MI)
- Riso:
RISO SCOTTI - Pavia (PV)
- Pane:
Il Pane Caldo del Mattino - Canelli (AT)
- Detersivi:
Ecolab - Milano (MI)



IO MI PROTEGGO!

Le 2 regole essenziali da non dimenticare mai:

- 1** manteniamo sempre la distanza di sicurezza
- 2** laviamoci spesso le mani



Settembre 2021

1 M		17 V	
2 G		18 S	
3 V		19 D	
4 S		20 L	Caserecci all'amatriciana, Rolatine/fusi di pollo al forno, Insalata verde, Frutta fresca di stagione, Pane
5 D		21 M	Crema di verdure con zucca, Svizzere dorate, Patate al forno, Dessert/Barretta di cioccolato, Pane Integrale
6 L		22 M	Risotto all'albese, Bra tenero D.O.P., Finocchi all'olio, Frutta fresca di stagione, Pane
7 M		23 G	Pasta al pomodoro, Lonza al latte, Carote spadellate, Frutta fresca di stagione, Pane
8 M		24 V	Sedanini al tonno e pomodoro, Filetto di platessa* in crosta di pane, Misto di verdure* al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
9 G		25 S	
10 V		26 D	
11 S		27 L	Gnocchetti sardi al pomodoro ed erbe fini, Frittata porri e spinaci, Julienne di carote, Frutta fresca di stagione, Pane
12 D		28 M	Risotto con salsiccia e verdure, Formaggio crescenza, Fagiolini* stufati, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale
13 L	Inizio lezioni	29 M	Passato di verdura con crostini, Bocconcini di pollo dorati, Patate cubettate al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
14 M		30 G	Mezze penne al pomodoro e pesto, Filetto di merluzzo* al limone, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane
15 M			
16 G			

* Alcuni piatti contrassegnati da * sono congelati/surgelati all'origine.

Per frutta di stagione si intende a rotazione: Mele, Pere, Banane, Arance, Uva, Kiwi, Susine.



Città di Alba

Ottobre 2021

1 V	Pasta all'olio e salvia, Arrosto di vitello Zucchine cubettate, Frutta fresca di stagione, Pane
2 S	
3 D	
4 L	Fusilli al pesto, Prosciutto cotto, Insalata mista, Dessert/Barretta di cioccolato, Pane
5 M	Gnocchetti sardi alla bolognese, Straccetti di tacchino al limone, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale
6 M	Crema di legumi e verdure, Toma Piemontese D.O.P., Fagiolini* stufati, Frutta fresca di stagione, Pane
7 G	Risotto al pomodoro, Polpettine di vitellone CO.AL.VI., Finocchi al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
8 V	Pennette pomodoro e ricotta, Platessa* dorata con aromi al forno, Carote prezzemolate, Frutta fresca di stagione, Pane

9 S	
10 D	
11 L	Cellentani broccoli e noci, Formaggio primo sale, Fagiolini* stufati, Frutta fresca di stagione, Pane
12 M	Crema di verdure con riso, Bastoncini di pesce* al forno, Finocchi gratinati, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale
13 M	Fusilli al pomodoro, Salsiccia di pollo/tacch./suino, Zucchine al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
14 G	Tagliatelle al ragù, Chicche di patate, spinaci, uova e formaggio, Carote al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
15 V	Risotto con zafferano, Coscette di pollo al forno, Misto di verdure crude, Frutta fresca di stagione, Pane
16 S	

17 D	
18 L	Caserecci all'amatriciana, Rولاتine/fusi di pollo al forno, Insalata verde, Frutta fresca di stagione, Pane
19 M	Crema di verdure con zucca, Svizzere dorate, Patate al forno, Dessert/Barretta di cioccolato, Pane Integrale
20 M	Risotto all'albese, Bra tenero D.O.P., Finocchi all'olio, Frutta fresca di stagione, Pane
21 G	Pasta al pomodoro, Lonza al latte, Carote spadellate, Frutta fresca di stagione, Pane
22 V	Sedanini al tonno e pomodoro, Filetto di platessa* in crosta di pane, Misto di verdure* al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
23 S	
24 D	

25 L	Gnocchetti sardi al pomodoro ed erbe fini, Frittata porri e spinaci, Julienne di carote, Frutta fresca di stagione, Pane
26 M	Risotto con salsiccia e verdure, Formaggio crescenza, Fagiolini* stufati, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale
27 M	Passato di verdura con crostini, Bocconcini di pollo dorati, Patate cubettate al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
28 G	Mezze penne al pomodoro e pesto, Filetto di merluzzo* al limone, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane
29 V	Pasta all'olio e salvia, Arrosto di vitello Zucchine cubettate, Frutta fresca di stagione, Pane
30 S	
31 D	

* Alcuni piatti contrassegnati da * sono congelati/surgelati all'origine.

Per frutta di stagione si intende a rotazione: Mele, Pere, Banane, Arance, Uva,
Kiwi, Susine.

Novembre 2021

1 L Tutti i Santi

2 M Gnocchetti sardi alla bolognese, Straccetti di tacchino al limone, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale

3 M Crema di legumi e verdure, Toma Piemontese D.O.P., Fagiolini* stufati, Frutta fresca di stagione, Pane

4 G Risotto al pomodoro, Polpettine di vitellone CO.AL.VI., Finocchi al forno, Frutta fresca di stagione, Pane

5 V Pennette pomodoro e ricotta, Platessa* dorata con aromi al forno, Carote prezzemolate, Frutta fresca di stagione, Pane

6 S

7 D

8 L Cellentani broccoli e noci, Formaggio primo sale, Fagiolini* stufati, Frutta fresca di stagione, Pane

9 M Crema di verdure con riso, Bastoncini di pesce* al forno, Finocchi gratinati, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale

10 M Fusilli al pomodoro, Salsiccia di pollo/tacch./suino, Zucchine al forno, Frutta fresca di stagione, Pane

11 G Tagliatelle al ragù, Chicche di patate, spinaci, uova e formaggio, Carote al forno, Frutta fresca di stagione, Pane

12 V Risotto con zafferano, Coscette di pollo al forno, Misto di verdure crude, Frutta fresca di stagione, Pane

13 S

14 D

15 L Caserecci all'amatriciana, Rolatine/fusi di pollo al forno, Insalata verde, Frutta fresca di stagione, Pane

16 M Crema di verdure con zucca, Svizzere dorate, Patate al forno, Dessert/Barretta di cioccolato, Pane Integrale

17 M Risotto all'albese, Bra tenero D.O.P., Finocchi all'olio, Frutta fresca di stagione, Pane

18 G Pasta al pomodoro, Lonza al latte, Carote spadellate, Frutta fresca di stagione, Pane

19 V Sedanini al tonno e pomodoro, Filetto di platessa* in crosta di pane, Misto di verdure* al forno, Frutta fresca di stagione, Pane

20 S

21 D

22 L Gnocchetti sardi al pomodoro ed erbe fini, Frittata porri e spinaci, Julienne di carote, Frutta fresca di stagione, Pane

23 M Risotto con salsiccia e verdure, Formaggio crescenza, Fagiolini* stufati, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale

24 M Passato di verdura con crostini, Bocconcini di pollo dorati, Patate cubettate al forno, Frutta fresca di stagione, Pane

25 G Mezze penne al pomodoro e pesto, Filetto di merluzzo* al limone, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane

26 V Pasta all'olio e salvia, Arrosto di vitello Zucchine cubettate, Frutta fresca di stagione, Pane

27 S

28 D

29 L Penne pomodoro e verdure, Rolatine/fusi di pollo al rosmarino, Fagiolini* all'olio, Frutta fresca di stagione, Pane

30 M Crema di porri e patate, Svizzere di carne CO.AL.VI. dorate, Finocchi al forno, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale

*** Alcuni piatti contrassegnati da * sono congelati/surgelati all'origine. Per frutta di stagione si intende a rotazione: Mele, Pere, Banane, Arance, Uva, Kiwi, Susine.**



Città di Alba

Dicembre 2021

1 M	Risotto al ragù di vitellone, Asiago D.O.P. Carote al forno, Frutta fresca di stagione, Pane	17 V	Risotto allo zafferano, Pepite di salmone*/ Crocchette di pesce*, Finocchi gratinati, Frutta fresca di stagione, Pane
2 G	Fusilli all'olio e grana D.O.P., Platessa* dorata al forno, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane	18 S	
3 V	Sedani tonno e pomodoro, Frittata/sformato alle verdure*, Insalata verde e cavolo, Frutta fresca di stagione, Pane	19 D	
4 S		20 L	Pasta pesto e ricotta piemontese, Frittata di porri e patate, Insalata di carote, Dessert/barretta di cioccolato, Pane
5 D		21 M	Passato di verdure con ditalini rigati, Filetto di merluzzo* alle erbe, Patate prezzemolate, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale
6 L	Risotto con crescenza e grana D.O.P., Bastoncini di pesce*, Insalata verde, Frutta fresca di stagione, Pane	22 M	Risotto con zucca, Lonza di suino con nocciole, Fagiolini* biologici all'olio, Frutta fresca di stagione, Pane
7 M	Fusilli pomodoro con erbe fini, Primo sale piemontese, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale	23 G	Pranzo di Natale
8 M	Immacolata Concezione	24 V	Servizio chiuso
9 G	Mezze penne al pesto, Frittata erbetto* e ricotta, Insalata di carote, Dessert/Barretta di cioccolato, Pane	25 V	Buon Natale
10 V	Cellentani al burro e salvia, Arrosto CO.AL.VI. alle bacche di ginepro, Finocchi gratinati, Frutta fresca di stagione, Pane	26 S	S. Stefano
11 S		27 L	Servizio chiuso
12 D		28 M	Servizio chiuso
13 L	Caserecci al ragù vegetale, Prosciutto cotto, Fagiolini* biologici all'olio, Frutta fresca di stagione, Pane	29 M	Servizio chiuso
14 M	Gnocchetti sardi pomodoro e origano, Straccetti di tacchino al limone, Insalata di lattuga e carote, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale	30 G	Servizio chiuso
15 M	Crema di lenticchie, fagioli, ceci e orzo, Toma Piemontese D.O.P., Patate prezzemolate, Frutta fresca di stagione, Pane	31 V	Buon Anno!
16 G	Polenta biologica al pomodoro, Polpettine CO.AL.VI. in umido, Carote al rosmarino, Frutta fresca di stagione, Pane		

* Alcuni piatti contrassegnati da * sono congelati/surgelati all'origine.
Per frutta di stagione si intende a rotazione: Mele, Pere, Banane, Arance, Kiwi,
Clementine.

Gennaio 2022

1 S	Capodanno	17 L	Risotto con crescenza e grana D.O.P., Bastoncini di pesce*, Insalata verde, Frutta fresca di stagione, Pane
2 D		18 M	Fusilli pomodoro con erbe fini, Primo sale piemontese, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale
3 L	Servizio chiuso	19 M	Passato di verdura con crostini, Bocconcini di pollo dorati, Patate al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
4 M	Servizio chiuso	20 G	Mezze penne al pesto, Frittata erbetto* e ricotta, Insalata di carote, Dessert/Barretta di cioccolato, Pane
5 M	Servizio chiuso	21 V	Cellentani al burro e salvia, Arrosto CO.AL.VI. alle bacche di ginepro, Finocchi gratinati, Frutta fresca di stagione, Pane
6 G	Epifania	22 S	
7 V	Servizio chiuso	23 D	
8 S		24 L	Caserecci al ragù vegetale, Prosciutto cotto, Fagiolini* biologici all'olio, Frutta fresca di stagione, Pane
9 D		25 M	Gnocchetti sardi pomodoro e origano, Straccetti di tacchino al limone, Insalata di lattuga e carote, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale
10 L	Penne pomodoro e verdure, Rolatine/fusi di pollo al rosmarino, Fagiolini* all'olio, Frutta fresca di stagione, Pane	26 M	Crema di lenticchie, fagioli, ceci e orzo, Toma Piemontese D.O.P., Patate prezzemolate, Frutta fresca di stagione, Pane
11 M	Crema di porri e patate, Svizzerine di carne CO.AL.VI. dorate, Finocchi al forno, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale	27 G	Polenta biologica al pomodoro, Polpettine CO.AL.VI. in umido, Carote al rosmarino, Frutta fresca di stagione, Pane
12 M	Risotto al ragù di vitellone, Asiago D.O.P. Carote al forno, Frutta fresca di stagione, Pane	28 V	Risotto allo zafferano, Pepite di salmone*/Crocchette di pesce*, Finocchi gratinati, Frutta fresca di stagione, Pane
13 G	Fusilli all'olio e grana D.O.P., Platessa* dorata al forno, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane	29 S	
14 V	Sedani tonno e pomodoro, Frittata/sformato alle verdure*, Insalata verde e cavolo, Frutta fresca di stagione, Pane	30 D	
15 S		31 L	Pasta pesto e ricotta piemontese, Frittata di porri e patate, Insalata di carote, Dessert/barretta di cioccolato, Pane
16 D			

* Alcuni piatti contrassegnati da * sono congelati/surgelati all'origine.

Per frutta di stagione si intende a rotazione: Mele, Pere, Banane, Arance, Kiwi, Clementine.

Febbraio 2022

1 M	Passato di verdure con ditalini rigati, Filetto di merluzzo* alle erbe, Patate prezzemolate, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale	17 G	Mezze penne al pesto, Frittata erbetto* e ricotta, Insalata di carote, Dessert/Barretta di cioccolato, Pane
2 M	Risotto con zucca, Lonza di suino con nocciole, Fagiolini* biologici all'olio, Frutta fresca di stagione, Pane	18 V	Cellentani al burro e salvia, Arrosto CO.AL.VI. alle bacche di ginepro, Finocchi gratinati, Frutta fresca di stagione, Pane
3 G	Fusilli all'olio e grana D.O.P., Fesa di tacchino alla milanese, Finocchi al forno, Frutta fresca di stagione, Pane	19 S	
4 V	Mezze penne all'amatriciana, Formaggio Crescenza, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane	20 D	
5 S		21 L	Caserecci al ragù vegetale, Prosciutto cotto, Fagiolini* biologici all'olio, Frutta fresca di stagione, Pane
6 D		22 M	Gnocchetti sardi pomodoro e origano, Straccetti di tacchino al limone, Insalata di lattuga e carote, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale
7 L	Penne pomodoro e verdure, Rولاتine/fusi di pollo al rosmarino, Fagiolini* all'olio, Frutta fresca di stagione, Pane	23 M	Crema di lenticchie, fagioli, ceci e orzo, Toma Piemontese D.O.P., Patate prezzemolate, Frutta fresca di stagione, Pane
8 M	Crema di porri e patate, Svizzerine di carne CO.AL.VI. dorate, Finocchi al forno, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale	24 G	Pranzo di Carnevale
9 M	Risotto al ragù di vitellone, Asiago D.O.P. Carote al forno, Frutta fresca di stagione, Pane	25 V	Risotto allo zafferano, Pepite di salmone*/Crocchette di pesce*, Finocchi gratinati, Frutta fresca di stagione, Pane
10 G	Fusilli all'olio e grana D.O.P., Platessa* dorata al forno, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane	26 S	
11 V	Sedani tonno e pomodoro, Frittata/sformato alle verdure*, Insalata verde e cavolo, Frutta fresca di stagione, Pane	27 D	
12 S		28 L	Servizio chiuso
13 D			
14 L	Risotto con crescenza e grana D.O.P., Bastoncini di pesce*, Insalata verde, Frutta fresca di stagione, Pane		
15 M	Fusilli pomodoro con erbe fini, Primo sale piemontese, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale		
16 M	Passato di verdura con crostini, Bocconcini di pollo dorati, Patate al forno, Frutta fresca di stagione, Pane		

* Alcuni piatti contrassegnati da * sono congelati/surgelati all'origine.
Per frutta di stagione si intende a rotazione: Mele, Pere, Banane, Arance, Kiwi, Clementine.



Città di Alba

Marzo 2022

1 M	Servizio chiuso	17 G	Mezze penne al pesto, Arrosto CO.AL.VI. alle bacche di ginepro, Insalata di carote, Dessert/Barretta di cioccolato, Pane
2 M	Risotto con zucca, filetto di merluzzo alle erbe, Fagiolini* biologici all'olio, Frutta fresca di stagione, Pane	18 V	Cellentani al burro e salvia, Frittata erbette* e ricotta, Finocchi gratinati, Frutta fresca di stagione, Pane
3 G	Fusilli all'olio e grana D.O.P., Fesa di tacchino alla milanese, Finocchi al forno, Frutta fresca di stagione, Pane	19 S	
4 V	Mezze penne al pomodoro, Formaggio Crescenza, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane	20 D	
5 S		21 L	Pennette pomodoro e basilico, Frittata con carote, erbette* e grana D.O.P., Insalata di pomodori, Frutta fresca di stagione, Pane
6 D		22 M	Risotto mantecato alla crescenza, Coscette di pollo al rosmarino, Piselli* e carote all'olio, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale
7 L	Penne pomodoro e verdure, Rولاتine/fusi di pollo al rosmarino, Fagiolini* all'olio, Frutta fresca di stagione, Pane	23 M	Sedanini all'olio, salvia e grana D.O.P., Lonza di maiale con aceto balsamico, Zucchine al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
8 M	Crema di porri e patate, Svizzerine di carne CO.AL.VI. dorate, Finocchi al forno, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale	24 G	Crema di carote con pasta, Mortadella I.G.P./Prosciutto cotto/ Menù pizza ●, Patate al forno/Verdure di stagione, Frutta fresca di stagione, Pane
9 M	Risotto al ragù di vitellone, Asiago D.O.P. Carote al forno, Frutta fresca di stagione, Pane	25 V	Fusilli al pomodoro e origano, Crocchette di pesce* Misto di verdure crude, Frutta fresca di stagione, Pane
10 G	Fusilli all'olio e grana D.O.P., Platessa* dorata al forno, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane	26 S	
11 V	Sedani tonno e pomodoro, Frittata/sformato alle verdure*, Insalata verde e cavolo, Frutta fresca di stagione, Pane	27 D	
12 S		28 L	Mezze penne all'amatriciana, Bra Tenero D.O.P./ Menù pizza ●, Piselli* e carote all'olio, Frutta fresca di stagione, Pane
13 D		29 M	Zuppa di ortaggi e farro biologico, Hamburger di vitellone CO.AL.VI, Patate prezzemolate, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale
14 L	Risotto con crescenza e grana D.O.P., Bastoncini di pesce*, Insalata verde, Frutta fresca di stagione, Pane	30 M	Farfalle al pesto, Bocconcini di pollo pomodoro e basilico, Carote julienne, Frutta fresca di stagione, Pane
15 M	Fusilli pomodoro con erbe fini, Primo sale piemontese, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale	31 G	Caserecci all'olio e grana D.O.P., Filetto di merluzzo* alle erbe fini, Zucchine trifolate, Dessert/barrette di cioccolato, Pane
16 M	Passato di verdura con crostini, Bocconcini di pollo dorati, Patate al forno, Frutta fresca di stagione, Pane		

* Alcuni piatti contrassegnati da ● sono congelati/surgelati all'origine. Per frutta di stagione si intende a rotazione: Mele, Pere, Banane, Arance, Kiwi, Clementine, Albicocche, Pesche.



Città di Alba

Nelle giornate contrassegnate da ● a rotazione nelle varie scuole verrà servito il "MENÙ PIZZA" pizza al pomodoro, secondo e contorno come da menù originale.

MENÙ PIZZA GIOVEDÌ 24 MARZO: Scuola Infanzia Via Balbo, Collodi, Fenoglio, Biancaneve, San Cassiano, Pippi Calzelunghe, Peter Pan, Pollicino, Infanzia privata Emmaus.

LUNEDÌ 28 MARZO: Scuole dell'infanzia e primaria Mussotto, Primaria Montessori.

sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES

Aprile 2022

1 V	Riso al pomodoro, Frittata con verdure* e ricotta, Insalata di pomodori, Pane	17 D	Buona Pasqua
2 S		18 L	Lunedì dell'Angelo
3 D		19 M	Servizio chiuso
4 L	Sedanini ricotta e pomodori, Bastoncini di pesce* al forno, Carote julienne all'olio, Frutta fresca di stagione, Pane	20 M	Sedanini all'olio, salvia e grana D.O.P., Lonza di maiale con aceto balsamico, Zucchine al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
5 M	Minestra di verdure con riso, Prosciutto cotto/ Menù pizza , Patate al forno/Verdure di stagione, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale	21 G	Crema di carote con pasta, Mortadella I.G.P./Prosciutto cotto/ Menù pizza , Patate al forno/Verdure di stagione, Frutta fresca di stagione, Pane
6 M	Ravioli di magro olio, salvia e grana D.O.P., Fesa di tacchino alla milanese, Zucchine al forno, Frutta fresca di stagione, Pane	22 V	Fusilli al pomodoro e origano, Crocchette di pesce* Misto di verdure crude, Frutta fresca di stagione, Pane
7 G	Fusilli con pomodoro e tonno, Stracotto di vitellone CO.AL.VI., Piselli* stufati e carote, Frutta fresca di stagione, Pane	23 S	
8 V	Pennette burro ed erbe aromatiche, Frittata con zucchini e timo, Insalata mista, Frutta fresca di stagione, Pane	24 D	
9 S		25 L	Festa della Liberazione
10 D		26 M	Zuppa di ortaggi e farro biologico, Hamburger di vitellone CO.AL.VI., Patate prezzemolate, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale
11 L	Fusilli alla bolognese con carne CO.AL.VI., Formaggio Primo sale/ Menù pizza , Pomodoro e basilico, Frutta fresca di stagione, Pane	27 M	Farfalle al pesto, Bocconcini di pollo pomodoro e basilico, Carote julienne, Frutta fresca di stagione, Pane
12 M	Pranzo di Pasqua	28 G	Caserecci all'olio e grana D.O.P., Filetto di merluzzo* alle erbe fini, Zucchine trifolate, Dessert/barrette di cioccolato, Pane
13 M	Vellutata di verdure con pasta, Polpette di legumi/ Prosciutto cotto, Patate al forno/Verdure di stagione, Frutta fresca di stagione, Pane	29 V	Risotto al ragù di salsiccia, Frittata con verdure* e ricotta, Insalata di pomodori, Pane
14 G	Servizio chiuso	30 S	
15 V	Servizio chiuso		
16 S			

* Alcuni piatti contrassegnati da * sono congelati/surgelati all'origine.
Per frutta di stagione si intende a rotazione: Mele, Banane, Albicocche, Pesche.



Città di Alba

Nelle giornate contrassegnate da ● a rotazione nelle varie scuole verrà servito il "MENÙ PIZZA" pizza al pomodoro, secondo e contorno come da menù originale.

MENÙ PIZZA MARTEDÌ 5 APRILE: Scuola Primaria Umberto Sacco.
LUNEDÌ 11 APRILE: Scuole dell'Infanzia e Primaria via F.lli Ambrogio.
GIOVEDÌ 21 APRILE: Scuola Primaria Rodari.

sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES

Maggio 2022

1 D	Festa dei Lavoratori	17 M	Risotto mantecato alla crescenza, Coscette di pollo al rosmarino, Piselli* e carote all'olio, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale
2 L	Sedanini ricotta e pomodori, Bastoncini di pesce* al forno, Carote julienne all'olio, Frutta fresca di stagione, Pane	18 M	Sedanini all'olio, salvia e grana D.O.P., Lonza di maiale con aceto balsamico, Zucchine al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
3 M	Minestra di verdure con riso, Prosciutto cotto/ Menù pizza ●, Patate al forno/Verdure di stagione, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale	19 G	Crema di carote con pasta, Mortadella I.G.P./Prosciutto cotto/ Menù pizza ●, Patate al forno/Verdure di stagione, Frutta fresca di stagione, Pane
4 M	Ravioli di magro olio, salvia e grana D.O.P., Frittata con zucchine e timo, Insalata mista, Frutta fresca di stagione, Pane	20 V	Fusilli al pomodoro e origano, Crocchette di pesce* Misto di verdure crude, Frutta fresca di stagione, Pane
5 G	Fusilli con pomodoro e tonno, Stracotto di vitellone CO.AL.VI., Piselli* stufati e carote, Frutta fresca di stagione, Pane	21 S	
6 V	Pennette burro ed erbe aromatiche, Fesa di tacchino alla milanese, Zucchine al forno, Frutta fresca di stagione, Pane	22 D	
7 S		23 L	Mezze penne all'amatriciana, Bra Tenero D.O.P./ Menù pizza ●, Piselli* e carote all'olio, Frutta fresca di stagione, Pane
8 D		24 M	Zuppa di ortaggi e farro biologico, Hamburger di vitellone CO.AL.VI., Patate prezzemolate, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale
9 L	Fusilli alla bolognese con carne CO.AL.VI., Formaggio Primo sale/ Menù pizza ●, Pomodoro e basilico, Frutta fresca di stagione, Pane	25 M	Farfalle al pesto, Bocconcini di pollo pomodoro e basilico, Carote julienne, Frutta fresca di stagione, Pane
10 M	Pennette burro, salvia e grana D.O.P., Polpette di tacchino e spinaci, Carote al vapore, Dessert/Barretta di cioccolato, Pane Integrale	26 G	Caserecci all'olio e grana D.O.P., Filetto di merluzzo* alle erbe fini, Zucchine trifolate, Dessert/barrette di cioccolato, Pane
11 M	Vellutata di verdure con pasta, Polpette di legumi/Prosciutto cotto/ Menù pizza ●, Patate al forno/Verdure di stagione, Frutta fresca di stagione, Pane	27 V	Risotto al ragù di salsiccia, Frittata con verdure* e ricotta, Insalata di pomodori, Pane
12 G	Risotto alla parmigiana, Rولاتine/fusi di pollo al timo, Insalata lattuga/carote/pomodori, Frutta fresca di stagione, Pane	28 S	
13 V	Pasta pomodoro e rucola, Platessa dorata* al forno Tris di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane	29 D	
14 S		30 L	Sedanini ricotta e pomodori, Bastoncini di pesce* al forno, Carote julienne all'olio, Frutta fresca di stagione, Pane
15 D		31 M	Minestra di verdure con riso, Prosciutto cotto, Patate al forno/Verdure di stagione, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale
16 L	Pennette pomodoro e basilico, Frittata con carote, erbe* e grana D.O.P., Insalata di pomodori, Frutta fresca di stagione, Pane		

* Alcuni piatti contrassegnati da ● sono congelati/surgelati all'origine.
Per frutta di stagione si intende a rotazione: Mele, Banane, Albicocche, Pesche.



Nelle giornate contrassegnate da ● a rotazione nelle varie scuole verrà servito il "MENÙ PIZZA" pizza al pomodoro, secondo e contorno come da menù originale.

MENÙ PIZZA MARTEDÌ 3 MAGGIO: Scuola Infanzia Via Balbo, Collodi, Fenoglio, Biancaneve, San Cassiano, Pippi Calzelunghe, Peter Pan, Pollicino, Infanzia privata Emmaus.

LUNEDÌ 9 MAGGIO: Scuola Primaria Rodari.

MERCOLEDÌ 11 MAGGIO: Scuole dell'infanzia e primaria Mussotto, Primaria Montessori.

GIOVEDÌ 19 MAGGIO: Scuole dell'Infanzia e Primaria via F.lli Ambrogio.

LUNEDÌ 23 MAGGIO: Scuola Primaria Umberto Sacco.

sodexo

QUALITY OF LIFE SERVICES

Giugno 2022

1 M	Ravioli di magro olio, salvia e grana D.O.P., Frittata con zucchine e timo, Insalata mista, Frutta fresca di stagione, Pane	17 V	Fusilli al pomodoro e origano, Crocchette di pesce* Misto di verdure crude, Frutta fresca di stagione, Pane
2 G	Festa della Repubblica	18 S	
3 V	Pennette burro ed erbe aromatiche, Fesa di tacchino alla milanese, Zucchine al forno, Frutta fresca di stagione, Pane	19 D	
4 S		20 L	Mezze penne all'amatriciana, Bra Tenero D.O.P., Piselli* e carote all'olio, Frutta fresca di stagione, Pane
5 D		21 M	Zuppa di ortaggi e farro biologico, Hamburger di vitellone CO.AL.VI, Patate prezzemolate, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale
6 L	Fusilli alla bolognese con carne CO.AL.VI., Formaggio Primo sale, Pomodoro e basilico, Frutta fresca di stagione, Pane	22 M	Farfalle al pesto, Bocconcini di pollo pomodoro e basilico, Carote julienne, Frutta fresca di stagione, Pane
7 M	Pranzo di fine anno	23 G	Caserecci all'olio e grana D.O.P., Filetto di merluzzo* alle erbe fini, Zucchine trifolate, Dessert/barrette di cioccolato, Pane
8 M	Vellutata di verdure con pasta, Polpette di legumi/ Prosciutto cotto, Patate al forno/Verdure di stagione, Frutta fresca di stagione, Pane	24 V	Risotto al ragù di salsiccia, Frittata con verdure* e ricotta, Insalata di pomodori, Pane
9 G	Risotto alla parmigiana, Roline/fusi di pollo al timo, Insalata lattuga/carote/pomodori, Frutta fresca di stagione, Pane	25 S	
10 V	Pasta pomodoro e rucola, Platessa dorata* al forno Tris di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane	26 D	
11 S		27 L	Sedanini ricotta e pomodori, Bastoncini di pesce* al forno, Carote julienne all'olio, Frutta fresca di stagione, Pane
12 D		28 M	Minestra di verdure con riso, Prosciutto cotto, Patate al forno/Verdure di stagione, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale
13 L	Pennette pomodoro e basilico, Frittata con carote, erbe* e grana D.O.P., Insalata di pomodori, Frutta fresca di stagione, Pane	29 M	Ravioli di magro olio, salvia e grana D.O.P., Frittata con zucchine e timo, Insalata mista, Frutta fresca di stagione, Pane
14 M	Risotto mantecato alla crescenza, Coscette di pollo al rosmarino, Piselli* e carote all'olio, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale	30 M	Pennette burro ed erbe aromatiche, Fesa di tacchino alla milanese, Zucchine al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
15 M	Sedanini all'olio, salvia e grana D.O.P., Lonza di maiale con aceto balsamico, Zucchine al forno, Frutta fresca di stagione, Pane		
16 G	Crema di carote con pasta, Mortadella I.G.P./Prosciutto cotto, Patate al forno/Verdure di stagione, Frutta fresca di stagione, Pane		

* Alcuni piatti contrassegnati da * sono congelati/surgelati all'origine.
Per frutta di stagione si intende a rotazione: Mele, Banane, Albicocche, Pesche.



Città di Alba

Ufficio Assistenza Scolastica del Comune di Alba

via General Govone 11 - 12051 Alba

tel. 0173 292240

mensa.scolastica@comune.alba.cn.it

comune.alba.cn.it

Orario

si riceve su appuntamento

Sodexo Italia

via Liberazione - 12051 Alba

tel. e fax 0173 361873

it.sodexo.com

Orario

dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00



Città di Alba

sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES