

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@aslcn1.it

Prot. n. 61541/P

Rif. Ns. Prot. n. 61535/A 15.06.17

Cuneo, 15/06/2017

Spett.le
EMMANUELE
SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE
O.N.L.U.S
Cuneo

alla C.a. Di Luca Audisio
mail: luca.audisio@emmanuele-onlus.org

OGGETTO: Vidimazione Menù Autunno/Inverno e Primavera/Estate Comunità Emmanuele

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

INOLTRE

- 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 ed eventualmente sperimentato previ accordi con i parenti. **A tale scopo, nell'ambito del progetto "con meno sale la salute sale", anche i capitolati per le mense collettive possono essere un ottimo veicolo per favorire l'accesso a prodotti alimentari nutrizionalmente corretti, 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 Cuneo- Corso Francia n.10
Tel. 0171 450691 – FAX: 0172 1795454 E-mail: sian@aslc1.it

15 GIU. 2017



MENU' PER LA COMUNITA' EMMANUELE

Codice - Ed.00
Del - Pag. 1 di 5



Menu: autunno / inverno

1° Settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
Pasta al pomodoro	Pasta in bianco	Risotto con formaggio	Pasta al pesto	Risotto allo zafferano	Pasta burro e salvia	Pasta e piselli
Arrosto di vitello	Filetto di pesce al cartoccio (platessa o sgombro) *	Spezzatino di carne bianca	Scaloppine di vitello	Merluzzo o nasello al forno *	Carne rossa bollita	Petto di tacchino
Verdure di stagione stufate	Verdure di stagione in umido	Verdure crude di stagione	Insalata	Verdure di stagione in umido	Verdure di stagione stufate	Verdure crude di stagione
Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena
Minestrone	Minestra con fagioli	Minestrina	Minestrone con crostini	Passato di verdure	Pizza rossa con affettato	Minestra di riso
Mozzarella	Frittata	Affettato	Uova	Formaggio fresco		Tonno sott'olio
Patate al forno	Verdure crude di stagione	Verdure di stagione in umido	Verdura di stagione stufata	Patate al forno	Verdure crude di stagione	Verdure di stagione in umido

*Prodotto surgelato

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione (mele, arance, mandarini, kiwi, banane, pere...)

Verdure fresche di stagione a scelta fra: insalata, cavoli, biete, cavolfiori, broccoli, finocchi, carote, spinaci.

Formaggio fresco a scelta tra ricotta, tominio, stracchino, fiocchi, spalmabile.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano senape e solfiti, anidride solforosa, lupini e molluschi. In presenza di certificazione medica comprovante intolleranze e/o allergie verrà predisposta apposita dieta.



MENU' PER LA COMUNITA' EMMANUELE

Codice - Ed.00
Del - Pag. 2 di 5

15 GIU. 2017



Menu: autunno / inverno

2° Settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo Pasta al tonno	Pranzo Pasta e lenticchie	Pranzo Risotto al pomodoro	Pranzo Pasta al pesto	Pranzo Riso in bianco	Pranzo Pasta al ragù	Pranzo Pasta con sugo alle olive
Stufato di manzo	Filetto di pesce impanato nella farina (platessa o sgombro) *	Fusi di pollo bolliti	Milanesi di pollo o tacchino al forno	Merluzzo o nasello al vapore *	Spezzatino di vitello	Petto di pollo
Verdure di stagione stufate	Verdure crude di stagione	Verdure di stagione in umido	Insalata	Verdure di stagione in umido	Verdure di stagione stufate	Verdure crude di stagione
Cena Minestrina di riso	Cena Crema di zucca o carote e patate	Cena Minestrone con crostini	Cena Minestra con lenticchie	Cena Passato di verdure con crostini	Cena Pizza rossa con affettato	Cena Passato di verdure e riso
Formaggio fresco	Frittata con verdure	Arrosto di carne bianca affettato	omelette	Formaggio fontal		Sgombro sott'olio
Verdure crude di stagione	Verdure di stagione in umido	Patate al forno	Verdura di stagione stufata	Patate al forno	Verdure crude di stagione	Verdure di stagione in umido

*Prodotto surgelato

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione (mele, arance, mandarini, kiwi, banane, pere...)

Verdure fresche di stagione a scelta fra: insalata, cavoli, biete, cavolfiori, broccoli, finocchi, carote, spinaci.

Formaggio fresco a scelta tra ricotta, tomino, stracchino, focchi, spalmabile.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano senape e solfuri, anidride solforosa, lupini e molluschi. In presenza di certificazione medica comprovante intolleranze e/o allergie verrà predisposta apposita dieta.



MENU' PER LA COMUNITA' EMMANUELE

Codice - Ed.00
Del - Pag. 3 di 5

15 GIU. 2017



Menu: primavera / estate

1° settimana

Lunedì		Martedì		Mercoledì		Giovedì		Venerdì		Sabato		Domenica	
Pranzo		Pranzo		Pranzo		Pranzo		Pranzo		Pranzo		Pranzo	
Pasta al pomodoro		Pasta in bianco		Insalata di riso		Pasta al pesto		Risotto allo zafferano		Insalata di pasta		Pasta e piselli	
Arrosto di vitello		Filetto di pesce al cartoccio (platessa o sgombrò) *		Carne rossa bollita		Spezzatino di carne bianca		Merluzzo o nasello al forno *		Scaloppine di pollo		Petto di tacchino	
Verdure di stagione stufate		Verdure crude di stagione		Verdure di stagione in umido		Insalata		Verdure di stagione in umido		Verdure di stagione stufate		Verdure crude di stagione	
Cena		Cena		Cena		Cena		Cena		Cena		Cena	
Minestrone		Minestra con fagioli		Minestrina		Minestrone con crostini		Passato di verdure		Pizza rossa con affettato		Minestra di riso	
Insalata caprese		Frittata		Affettato		Uova		Formaggio fresco				Tonno sott'olio	
mozzarella e pomodoro		Verdure di stagione in umido		Verdure crude di stagione		Verdura di stagione stufata		Patate al forno		Verdure crude di stagione		Verdure di stagione in umido	

*Prodotto surgelato

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione (susine, prugne, pesche, melone, anguria, mele, banane, pere...)

Verdure fresche di stagione a scelta fra: insalata, pomodori, zucchine, melanzane, cetrioli, fagiolini, peperoni, zucchette.

Formaggio fresco a scelta tra ricotta, tomino, stracchino, fiocchi, spalmabile.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano senape e solfiti, anidride solforosa, lupini e molluschi. In presenza di certificazione medica comprovante intolleranze e/o allergie verrà predisposta apposita dieta.



MENU' PER LA COMUNITA' EMMANUELE

Codice - Ed.004
Del - Pag. 4 di 5



15 GIU. 2017

Menu': primavera / estate

2° settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
Pasta al tonno	Insalata di pasta	Risotto al pomodoro	Pasta al pesto	Insalata di riso	Pasta al ragù	Pasta con sugo alle olive
Stufato di manzo	Filetto di pesce impanato nella farina (platessa o sgombro) *	Fusi di pollo bolliti	Milanesi di pollo o tacchino al forno	Merluzzo o nasello al vapore *	Spezzatino di vitello	Petto di pollo
Verdure crude di stagione	Verdure di stagione stufate	Verdure di stagione in umido	Insalata	Verdure di stagione in umido	Verdure di stagione stufate	Verdure crude di stagione
Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena
Minestrone con crostini	Crema di zucca o carote e patate	Minestrina di riso	Minestra con lenticchie	Passato di verdure con crostini	Pizza rossa con affettato	Passato di verdure e riso
Formaggio fresco	Frittata con verdure	Arrostito di carne bianca affettato	omelette	Insalata caprese mozzarella e pomodoro		Sgombro sott'olio
Verdure di stagione in umido	Verdure crude di stagione	Patate al forno	Verdura di stagione stufata		Verdure crude di stagione	Verdure di stagione in umido

*Prodotto surgelato

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione (susine, prugne, pesche, melone, anguria, mele, banane, pere...)

Verdure fresche di stagione a scelta fra: insalata, pomodori, zucchine, melanzane, cetrioli, fagiolini, peperoni, zucchette. Formaggio fresco a scelta tra ricotta, tominio, stracchino, flocchi, spalmabile.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano senape e solfiti, anidride solforosa, lupini e molluschi. In presenza di certificazione medica comprovante intolleranze e/o allergie verrà predisposta apposita dieta.



MENU' PER LA COMUNITA' EMMANUELE

Codice - Ed.00
Del - Pag. 5 di 5

15 GIU. 2017



Menu: spuntini e colazione

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Colazione Latte parzialmente scremato o tè Fette biscottate n.5 Marmellata	Colazione Latte parzialmente scremato o tè Fette biscottate n.5 Crema alla nocciola	Colazione Latte parzialmente scremato o tè Cereali per la prima colazione	Colazione Latte parzialmente scremato o tè Biscotti secchi n.6	Colazione Latte parzialmente scremato o tè Fette biscottate n.5 Marmellata	Colazione Latte parzialmente scremato o tè Torta	Colazione Latte parzialmente scremato o tè Biscotti secchi n.6
Metà mattina Crackers un pacchetto, succo di frutta	Metà mattina Frutta fresca	Metà mattina Panino marmellata	Metà mattina Frutta fresca	Metà mattina Panino marmellata	Metà mattina Crackers un pacchetto, succo di frutta	Metà mattina Frutta fresca
Metà pomeriggio Frutta fresca	Metà pomeriggio Panino marmellata	Metà pomeriggio Yogurt	Metà pomeriggio Panino marmellata	Metà pomeriggio Frutta fresca	Metà pomeriggio Budino	Metà pomeriggio Yogurt

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano senape e solfiti, anidride solforosa, lupini e molluschi. In presenza di certificazione medica comprovante intolleranze e/o allergie verrà predisposta apposita dieta.

