



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Sede di Direzione - via S. Francesco d'Assisi n. 35 NICHELINO
tel. 0116806837 Fax 0110589878 e-mail: sian@aslto5.piemonte.it

Sede legale – Piazza Silvio Pellico, 1 – 10023 Chieri (TO) - C.F. e P.I. 06827170017 - www.aslto5.piemonte.it
centralino +39 011 94291 – pec protocollo@cert.aslto5.piemonte.it – e-mail protocollo@aslto5.piemonte.it

Data (*)

Protocollo n. (*)

(*) Segnatura di protocollo riportata nei metadati del protocollo informatico in uso

Classificazione 12.09

All' Ufficio Istruzione

Comune di CARMAGNOLA

Oggetto: parere menù scolastico estivo a.s. 2024/2025

In relazione alla Vs richiesta (prot. ASL TO5 nr.16474 del 20/03/2025)

si esprime parere favorevole e si restituiscono i menù firmati digitalmente.

Nella prossima rielaborazione del menù estivo si chiede di sostituire la salsiccia

con carne fresca non trasformata, come da indicazioni delle Proposte

Operative per la Ristorazione scolastica.

Si ricorda di privilegiare la frutta di stagione qualora si decida di somministrare un piccolo spuntino a metà mattina.

Cordiali saluti.

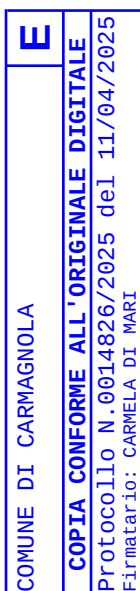
P/II Direttore

S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dott.ssa Margherita Gulino

La Responsabile

S.S. Igiene della Nutrizione
Dott.ssa Carmela Di Mari
(firmato digitalmente ai sensi di legge)

Riferimenti: Dott. ssa Monica Minutolo, telefono 011- 6806840 e-mail minutolo.moniacettina@aslto5.piemonte.it





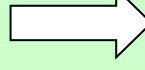
ALLEGATO "H"

aggiornato al 18/03/2025

**MENU ESTIVO SCUOLE DELL'INFANZIA
RONCO E J. MIRO'**

-valido dal 16 aprile al 30 settembre-

ANNI SCOLASTICI 2023/2024 – 2024/2025 - 2025/2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ settimana 	Risotto allo zafferano Bastoncini di merluzzo al forno Insalata verde	Trofie al pesto Arrosto di bovino Zucchine gratinate	Pasta all'olio e parmigiano Mozzarella Insalata di pomodori	Vellutata di patate e zucchine con crostini Polpette di legumi Insalata di carote	Tortellini di magro burro e salvia Flan di verdure al forno Insalata verde con pomodori e mais
	Yogurt	Pesca /Frutta	Banana	Fragolata	Mela/frutta
2^ settimana 	Pasta al ragù vegetale Stracchino Zucchine gratinate	Pasta pomodoro e basilico Polpette di merluzzo al forno Fagiolini all'olio	Riso allo zafferano Prosciutto cotto Insalata verde foglia mista	Minestra di verdura con pasta Frittata al formaggio Insalata di patate	Gnocchi al pomodoro Legumi in insalata Insalata di carote
	Mela/Frutta	Banana	Budino	Pesca/Frutta	Frutta fresca
3^ settimana 	Pasta al pesto Formaggio fresco Zucchine agli aromi	Passato di verdure con riso Merluzzo/Nasello gratinato Patate arrosto	Lasagne al pesto e fagiolini Legumi in insalata Insalata di carote	Pasta pomodoro e basilico Frittata al formaggio Insalata di pomodori	Pasta all'olio e Parmigiano Salsiccia di maiale in umido Fagiolini all'olio
	Yogurt	Frutta fresca	Pesca /Frutta	Prugna/Frutta	Banana
4^ settimana 	Pasta pomodoro e basilico Mozzarella Zucchine gratinate	Lasagne al ragù Legumi in insalata Insalata pomodori	Risotto ai formaggi Merluzzo/Nasello gratinato Fagiolini all'olio	Minestra di riso e piselli Uova strapazzate Carote cotte	Pasta al sugo di zucchine Milanese di pollo al forno Insalata verde
	Mela/Frutta	Budino	Pesca/Frutta	Banana	Frutta fresca

*Formaggio a rotazione tra: Parmigiano Reggiano, Bel paese, Crescenza, Asiago, Robiola, Ricotta, Toma, Mozzarella, Grano Padano, Caciotta

Frutta fresca o dessert da consumare a metà mattina:

periodo estivo: albicocche - ananas – fragole - pesche - prugne - susine - melone - mele - pere - banane - fragole - ciliegie - anguria

Visto: Il Dirigente Medico
Responsabile S.S. Igiene della Nutrizione
Dott. ssa Carmela Di Mari
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)

Il Dietista
S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL TO5
Dott. ssa Monica Cettina Minutolo
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)

11/04/2025



ALLEGATO "F"

aggiornato al 18/03/2025

MENU ESTIVO PASTI VEICOLATI PRIMARIA E INFANZIA

-valido dal 16 aprile al 30 settembre-

ANNI SCOLASTICI 2023/2024 – 2024/2025 - 2025/2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^a settimana	Risotto allo zafferano Bastoncini di merluzzo al forno Insalata verde	Trofie al pesto Straccetti di pollo Zucchine gratinate	Pasta all'olio e parmigiano Mozzarella Insalata di pomodori	Pasta pomodoro e basilico Polpetti di legumi Insalata di carote	Tortellini di magro burro e salvia Flan di verdura al forno Fagiolini saltati
	Yogurt	Pesca /Frutta	Banana	Fragolata/Frutta	Mela/Frutta
2^a settimana	Pasta pomodoro e basilico Stracchino Zucchine gratinate	Focaccia Polpette di merluzzo al forno Insalata verde	Risotto all'ortolana Prosciutto cotto Insalata di Carote	Minestra di verdura con pasta Frittata al formaggio Patate al forno	Pasta al ragù vegetale Legumi in insalata Insalata di pomodori
	Mela/Frutta	Banana	Budino	Pesca/Frutta	Frutta fresca
3^a settimana	Pasta pomodoro e basilico Formaggio fresco Zucchine agli aromi	Passato di verdure con riso Merluzzo/Nasello gratinato Patate arrosto	Lasagne al pesto e fagiolini Legumi in insalata Insalata di carote	Pizza pomodoro Frittata al formaggio Insalata di pomodori	Pasta all'olio e Parmigiano Salsiccia di maiale in umido Fagiolini saltati
	Prugne /Frutta	Frutta fresca	Pesca/Frutta	Yogurt	Banana
4^a settimana	Pasta pomodoro e basilico Mozzarella Zucchine gratinate	Lasagne al ragù Legumi in insalata Insalata pomodori	Risotto ai formaggi Merluzzo/Nasello gratinato Fagiolini saltati	Minestra di riso e piselli Uova strapazzate Carote cotte	Pasta al sugo di zucchine Milanese di pollo al forno Insalata verde
	Mela /Frutta	Budino	Pesca /Frutta	Banana	Frutta fresca

*Formaggio a rotazione tra: Parmigiano Reggiano, Bel paese, Crescenza, Asiago, Robiola, Ricotta, Toma, Mozzarella, Grano Padano, Caciotta

Frutta fresca o dessert da consumare a metà mattina:

periodo estivo: albicocche- ananas – fragole - pesche - prugne - susine - melone - mele - pere - banane - fragole - ciliegie - anguria

Visto: Il Dirigente Medico
Responsabile S.S. Igiene della Nutrizione
Dott. ssa Carmela Di Mari
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)

Il Dietista
S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL TO5
Dott. ssa Monica Cettina Minutolo
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)

11/04/2025

**POSTA CERTIFICATA: RICHIESTA APPROVAZIONE MENU`
SCOLASTICO ESTIVO ANNO SCOLASTICO 2024/2025 (protocollo 21968
del 11/04/2025)**

Mittente: protocollo@cert.aslto5.piemonte.it
Destinatari: protocollo.carmagnola@cert.legalmail.it
Inviato il: 11/04/2025 11.55.17
Posizione: protocollo.carmagnola@cert.legalmail.it/Posta in ingresso

Si trasmette nota Prot. 21968 del 11/04/2025.
Cordiali saluti
Segreteria SIAN
Tel.: 011 68 06 837

=== LISTA DEGLI ALLEGATI ===

Nota trasmissione menù Carmagnola.pdf ()
11carmagnola estivo 2025-1.pdf ()
segnatura.xml ()

E

COMUNE DI CARMAGNOLA

Protocollo N.0014826/2025 del 11/04/2025