



Unione Montana delle Valli dell'Ossola

REGIONE PIEMONTE - PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA
Via Romita, 13 Bis - 28845 DOMODOSSOLA - Tel. 0324.226611 - Fax 226666 - Email segreteria@umvo.vb.it

Protocollo n. 2668

Domodossola, li -3 SET 2019

I.C. - "M.O. ATTILIO BAGNOLINI"-VILLADOSSOLA
Prot. 0007031 del 04/09/2019
05-06 (Entrata)

Inviata solo per email

Al Sig.
Sindaco del Comune di
Vanzone con San Carlo

Spett.le
ISTITUTO COMPRESIVO "A.BAGNOLINI"
Villadossola (VB)

e p.c.

Eg. Sig.
Sindaco del Comune di
Calasca Castiglione
Bannio Anzino
Ceppo Morelli
Macugnaga

OGGETTO: Servizio mensa anno scolastico 2019/2020

Con la presente si comunica che il servizio mensa c/o la Scuola Media "A.Borgna" di Vanzone, per l'anno scolastico 2019/2020, è stato affidato alla Cooperativa il Sogno di Domodossola, al prezzo di € 6,65 + IVA 4%, per un totale di € 6,92 a pasto.

Si fa invito, ai Responsabili dell'Istituto Scolastico, a voler effettuare un accurato e giornaliero controllo sul servizio svolto, si allega per conoscenza copia dei menù stagionali vidimati dall'ASL 14, servizio che dovrà avvenire secondo le prescrizioni e le indicazioni dell'A.S.L. 14 Dipartimento di Prevenzione SIAN, nonché eventuali disservizi o scarsa qualità del cibo, al fine di poter adottare i conseguenti provvedimenti

Ringraziando per la collaborazione, con l'occasione si porgono cordiali saluti,

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Geom. Paolo Velonà





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

Azienda Sanitaria Locale
del Verbano Cusio Ossola

Sede legale : Via Mazzini, 117 - 28887 Omegna (VB)
Tel. +39 0323.54111 0324.49111 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**

Sede Centrale: Via IV Novembre 294 - 28882 Omegna Tel 0323 868020/23 - Fax 0323 868022 e-mail dipprev@aslvco.it
Direttore Dott. Paolo Ferrari

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. 50284/19/SIAN

Omegna, 9 AGO. 2019

*Unione Montana
delle Valli dell'Ossola*

12 AGO. 2019

Prot. n. 9002461
di Direzione.....

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

c.a. Geom.P. Velonà

PEC: segreteria@pec.umvo.vb.it

OGGETTO: approvazione menù scolastici 2019/2020.

In riferimento alla vostra nota del 07/08/2019 Prot. n. 2429, si inviano i menù autunno - inverno e primavera - estate approvati per l'A.S. 2019/2020 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 ASL VCO del 01/03/2019 prot. n. 13287.

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.

PF/B8/Bs



IL DIRETTORE
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott. Paolo Ferrari

**REGIONE
PIEMONTE**

Scuola Primaria e Secondaria di I° grado di Vanzone con San Carlo

Menu primavera - estate A.S. 2019/2020

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
Lunedì	Insalata di riso / Risotto alle verdure Formaggio (*) Pomodori in insalata	Gnocchi di patate / Pasta pomodoro e basilico Pesce (^) gratinato al forno Insalata mista	Pasta pomodoro e piselli Frittata / polpette di legumi Pomodori in insalata	Pasta burro e salvia / olio e parmigiano Pesce (^) impanato (al forno) Carote in insalata/Carote all'olio
Mercoledì	Pasta integrale al pomodoro / al pesto Pollo al cartoccio / arrosto Zucchine trifolate	Risotto alla parmigiana Tacchino impanato (al forno) Patate e verdura al forno	Pasta al pesto Bovino adulto alla pizzaiola Zucchine trifolate	Pizza pomodoro e mozzarella ½ porzione di prosciutto cotto/crudo/Bresaola Insalata mista

Il pranzo viene completato con **PANE COMUNE/INTEGRALE e FRUTTA FRESCA di stagione** (è consigliabile anticipare quest'ultima nello spuntino di metà mattina).
1 volta/15 giorni (preferibilmente in presenza di piatto unico) la frutta può essere sostituita con Yogurt o con Dolce semplice: gelato, budino, torta margherita, allo yogurt, ciambella, crostata, ecc.

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

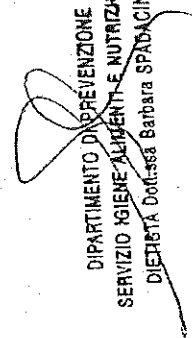
(^) **Tipologie di pesce:** platessa, sogliola, nasello o merluzzo, cernia, orata, trota, ecc.

(§) **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

07 AGO, 2019


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

Scuola Primaria e Secondaria di I° grado di Vanzone con San Carlo

Menu autunno - inverno A.S. 2019/2020

	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
Lunedì	Risotto con piselli Formaggio (*) Carote all'olio	Pasta integrale al pesto / olio e parmigiano. Pesce (*) gratinato al forno Insalata verde	Pasta e fagioli / legumi (passati) Frittata / tortino uova e formaggio Insalata di carote	Insalata mista con finocchi/ Passato di verdura Pizza pomodoro e mozzarella ½ porzione di prosciutto cotto/crudo/Bresaola
Mercoledì	Gnocchi di patate / Pasta al pomodoro Pollo al cartoccio / arrosto Cavolfiori / Broccoli gratinati	Risotto alla zucca / con verdure Tacchino impanato (al forno) Insalata di finocchi / mista	Polenta Macinata di bovino adulto/spezzatino/brasato Erbe / Spinaci all'olio	Risotto alla parmigiana / Pasta burro e salvia Pesce (*) impanato (al forno) Insalata verde

Il pranzo viene completato con **PANE COMUNE/INTEGRALE e FRUTTA FRESCA di stagione** (è consigliabile anticipare quest'ultima nello spuntino di metà mattina) **1 volta/settimana** (preferibilmente in presenza di piatto unico) la frutta può essere sostituita con Yogurt o con un Dolce semplice: budino, torta margherita, allo yogurt, ciambella, crostata, ecc.

(*) **Tipologie di formaggio:** ricotta, mozzarella, 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.

(§) **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

07 AGO, 2019

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