



**Menù delle
Scuole dell'Infanzia
e Primarie**

Settembre 2026 - Giugno 2027

sodexo



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 multirazzioni 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 menù è stato concordato dai responsabili della Ristorazione Scolastica, dai cuochi e viene validato nel rispetto dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (LARN V revisione), delle "Proposte Operative per la ristorazione scolastica" della Regione Piemonte e i Criteri Minimi Ambientali (CAM), 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.; mentre vengono utilizzati prodotti provenienti da colture biologiche, a lotta integrata, di filiera corta, D.O.P. e I.G.P. Durante l'anno scolastico, oltre al **Menù Pizza**, vengono inserite delle **giornate a tema** e il **Menù Lasagna** a rotazione nelle scuole. Di seguito riportiamo le specifiche.

Giornate a tema

- **Martedì 27 Ottobre:** Menù di Halloween
- **Martedì 22 Dicembre:** Menù di Natale
- **Giovedì 28 Gennaio:** Menù Etnico
- **Martedì 2 Febbraio:** Menù di Carnevale
- **Martedì 23 Marzo:** Menù di Pasqua
- **Martedì 27 Aprile:** Menù Ortolano
- **Martedì 25 Maggio:** Menù Regionale
- **Martedì 8 Giugno:** Menù di fine anno per le Scuole Primarie
- **Giovedì 24 Giugno:** Menù di fine anno per le Scuole dell'Infanzia

- **Giornata della celiachia (data da destinarsi):** Menù speciale che verrà servito durante la settimana per la celiachia organizzata dall'Associazione Italiana Celiachia (AIC)

Menù Lasagna

Il Menù Lasagna verrà servito a rotazione nelle scuole quando è in vigore il Menù Invernale.

È composto da lasagna al ragù (al posto del primo piatto), mezza porzione di secondo, contorno (escluse le patate) e frutta del giorno.

- **Martedì 12 Gennaio:** Scuola Primaria Umberto Sacco
- **Mercoledì 3 Febbraio:** Scuola dell'Infanzia: Via Balbo, Collodi, Fenoglio, Biancaneve, San Cassiano, Pippi Calzelunghe, Peter Pan, Pollicino
- **Giovedì 25 Febbraio:** Scuole dell'Infanzia e Primaria via F.lli Ambrogio
- **Mercoledì 3 Marzo:** Scuola Primaria Rodari
- **Martedì 9 Marzo:** Scuole dell'Infanzia e Primaria Mussotto, Primaria Montessori

Menù Pizza

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

- **Giovedì 8 Aprile:** Scuola Primaria U. Sacco
- **Lunedì 12 Aprile:** Scuola dell'Infanzia: Via Balbo, Collodi, Fenoglio, Biancaneve, San Cassiano, Pippi Calzelunghe, Peter Pan, Pollicino
- **Martedì 20 Aprile:** Scuole dell'Infanzia e Primaria Mussotto, Primaria Montessori
- **Mercoledì 28 Aprile:** Scuole dell'Infanzia e Primaria via F.lli Ambrogio
- **Giovedì 6 Maggio:** Scuola Primaria Rodari

Alimenti utilizzati

- Pane senza grassi. In alcune giornate potrà essere sostituito da cracker o grissini al fine di ampliare la proposta alimentare.
- Olio extra vergine di oliva 100% biologico per la cottura e i condimenti
- Prosciutto di coscia privo di polifosfati aggiunti e certificato Alta Qualità
- Carni suine ed avicole di origine italiana
- La carne bovina è di provenienza piemontese certificata CO.AL.VI.
- Frutta e verdura biologica o a lotta integrata, non proveniente da Paesi extracomunitari e a seconda della reperibilità sul mercato, anche di filiera corta
- Banane e barrette di cioccolato biologiche provengono dal mercato equo-solidale.

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 chicche di patate, uova e formaggio, così come gli hamburger e le polpette di pesce, sono preparate nella cucina della mensa
- La verdura surgelata proviene da coltivazione biologica
- La frutta di stagione viene servita a rotazione nella settimana:
 - Mele, Pere, Arance, Kiwi, Clementine, Uva, Banane per il **Menù Autunnale/Invernale**
 - Pesche, albicocche, anguria, banane, mele, prugne, uva, kiwi per il **Menù Primaverile/Estivo**
- In casi eccezionali di non reperibilità sarà servita mousse/polpa 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 ed additivi chimici nella preparazione dei pasti
- 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 pasta o riso

Fornitori derrate

- Frutta e verdura:
STROPIANA - Chieri (TO)
- Carni di suino e vitello:
BARBERO Sas - Alba (CN) e **IL FRUTTO PERMESSO** - Bibiana (TO)
- Carni avicole e uova pastorizzate:
AIA SpA - San Martino B.A. (VR) e **GESCO Società Coop Agricola** - Cesena (FC)
- Salumi, formaggi, scatolame, surgelati:
MARR - Rimini e **DAC Castrocielo** (FR)
- Uova:
FANTOLINO - Cafasse (TO)
- Latte e dessert:
GRANAROLO SpA - Bologna (BO)
- Latticini e yogurt:
I TESORI DELLA TERRA - Cervasca (CN)
- Pasta fresca:
LA BOLOGNESE Snc - Paderno Dugnano (MI)
- Riso:
RISO SCOTTI - Pavia (PV)
- Pane:
PANIFICIO ABRILE - Canelli (AT)
- Detersivi:
ECOLAB - Milano (MI)

Settembre 2026

1 M		17 G	Sedanini all'olio EVO bio, salvia e grana D.O.P., Formaggio fresco, Zucchine al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
2 M		18 V	Fusilli al pomodoro, Hamburger di pesce*, Misto di verdure crude, Frutta fresca di stagione, Pane
3 G		19 S	
4 V		20 D	
5 S		21 L	Mezze penne all'amatriciana, Formaggio stagionato D.O.P., Piselli* e carote all'olio EVO bio, Frutta fresca di stagione, Pane
6 D		22 M	Zuppa di ortaggi e farro biologico, Hamburger di vitellone CO.AL.VI., Patate prezzemolate, Frutta fresca di stagione, Pane integrale
7 L		23 M	Farfalle al pesto, Bocconcini di pollo pomodoro e basilico, Carote julienne, Frutta fresca di stagione, Pane
8 M		24 G	Caserecci all'olio EVO bio e grana D.O.P., Limanda* dorata, Zucchine trifolate, Dessert/Barretta di cioccolato equo solidale/bio, Pane
9 M		25 V	Risotto al ragù di salsiccia, Tortino di uova bio, verdure* e ricotta, Insalata di pomodori, Frutta fresca di stagione, Pane
10 G		26 S	
11 V		27 D	
12 S		28 L	Sedanini ricotta e pomodori, Bastoncini di pesce* al forno, Carote julienne all'olio EVO bio, Frutta fresca di stagione, Pane
13 D		29 M	Minestra di verdure con riso, Prosciutto cotto, Patate al forno/Verdure di stagione, Frutta fresca di stagione, Pane integrale
14 L	Inizio lezioni	30 M	Ravioli di magro olio EVO bio, salvia e grana D.O.P., Formaggio fresco, Piselli* stufati e carote, Frutta fresca di stagione, Pane
15 M			
16 M	Crema di carote con pasta, Lonza di maiale con aceto balsamico, Patate al forno, Frutta fresca di stagione, Pane		

* Alcuni piatti contrassegnati da * sono congelati/surgelati all'origine. Menù approvato dall'ASL CN2 N. protocollo. Le preparazioni dei secondi piatti avvengono al forno. Alle scuole materne vengono solo serviti formaggi freschi. Si precisa che l'olio utilizzato è solo ed esclusivamente olio Extra Vergine di Oliva bio.

- Per frutta di stagione si intende a rotazione: Pesche, Albicocche, Anguria, Banane, Mele, Prugne, Uva, Kiwi.
- Per formaggio stagionato si intende a rotazione: Bra Tenero D.O.P., Provolone Valpadana D.O.P., Toma Piemontese D.O.P., Asiago D.O.P.
- Per formaggio fresco si intende a rotazione: Primo sale, Mozzarella, Ricotta, Stracchino.

Ottobre 2026

1 G	Pasta al pesto, Ceci in umido/Farinata, Zucchine al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
2 V	Pennette burro e rosmarino, Frittata, Insalata mista, Frutta fresca di stagione, Pane
3 S	
4 D	
5 L	Fusilli alla bolognese con carne CO.AL.VI., Tortino di uova bio e verdure, Pomodoro e basilico, Frutta fresca di stagione, Pane
6 M	Vellutata di verdure con pasta, Polpette di tacchino e spinaci, Patate al forno, Dessert/Barretta di cioccolato, Pane integrale
7 M	Pennette olio EVO bio, salvia e grana D.O.P., Formaggio fresco, Carote al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane
8 G	Risotto alla parmigiana, Stracotto di vitello, Insalata lattuga/carote/pomodori, Frutta fresca di stagione, Pane
9 V	Pasta pesto di zucchine, Totani* in umido, Ratatouille, Frutta fresca di stagione, Pane
10 S	
11 D	
12 L	Pennette pomodoro e basilico, Frittata con carote, erbe* e grana D.O.P., Insalata di pomodori, Frutta fresca di stagione, Pane
13 M	Risotto mantecato alla crescenza, Rولاتine/Fusi di pollo al rosmarino, Piselli* e carote all'olio EVO bio, Frutta fresca di stagione, Pane integrale
14 M	Crema di carote con pasta, Lonza di maiale con aceto balsamico, Patate al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
15 G	Sedanini all'olio EVO bio, salvia e grana D.O.P., Formaggio fresco, Zucchine al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
16 V	Fusilli al pomodoro, Hamburger di pesce*, Misto di verdure crude, Frutta fresca di stagione, Pane

17 S

18 D

19 L

Mezze penne all'amatriciana, Formaggio stagionato D.O.P., Piselli* e carote all'olio EVO bio, Frutta fresca di stagione, Pane

20 M

Zuppa di ortaggi e farro biologico, Hamburger di vitellone CO.AL.VI., Patate prezzemolate, Frutta fresca di stagione, Pane integrale

21 M

Farfalle al pesto, Bocconcini di pollo pomodoro e basilico, Carote julienne, Frutta fresca di stagione, Pane

22 G

Caserecci all'olio EVO bio e grana D.O.P., Limanda* dorata, Zucchine trifolate, Dessert/Barretta di cioccolato equo solidale/bio, Pane

23 V

Risotto al ragù di salsiccia, Tortino di uova bio, verdure* e ricotta, Insalata di pomodori, Frutta fresca di stagione, Pane

24 S

25 D

26 L

Sedanini ricotta e pomodori, Bastoncini di pesce* al forno, Carote julienne all'olio EVO bio, Frutta fresca di stagione, Pane

27 M

Menù di Halloween

28 M

Ravioli di magro olio EVO bio, salvia e grana D.O.P., Formaggio fresco, Piselli* stufati e carote, Frutta fresca di stagione, Pane

29 G

Pasta al pesto, Ceci in umido/Farinata, Zucchine al forno, Frutta fresca di stagione, Pane

30 V

Pennette burro e rosmarino, Frittata, Insalata mista, Frutta fresca di stagione, Pane

31 S

* Alcuni piatti contrassegnati da * sono congelati/surgelati all'origine. Menù approvato dall'ASL CN2 N. protocollo. Le preparazioni dei secondi piatti avvengono al forno. Alle scuole materne vengono solo serviti formaggi freschi. Si precisa che l'olio utilizzato è solo ed esclusivamente olio Extra Vergine di Oliva bio.

- Per frutta di stagione si intende a rotazione: Pesche, Albicocche, Anguria, Banane, Mele, Prugne, Uva, Kiwi.

- Per formaggio stagionato si intende a rotazione: Bra Tenero D.O.P., Provolone Valpadana D.O.P., Toma Piemontese D.O.P., Asiago D.O.P.

- Per formaggio fresco si intende a rotazione: Primo sale, Mozzarella, Ricotta, Stracchino.

Novembre 2026

1 D Tutti i Santi

2 L Caserecci all'amatriciana, Tortino di uova bio e verdure*, Insalata verde, Frutta fresca di stagione, Pane

3 M Crema di verdure con zucca, Svizzera CO.AL.VI. dorate, Patate al forno, Dessert/Barretta di cioccolato, Pane integrale

4 M Risotto all'albese, Formaggio stagionato D.O.P., Finocchi all'olio EVO bio/Zucchine al basilico, Frutta fresca di stagione, Pane

5 G Sedanini al pomodoro, Straccetti di tacchino agli aromi, Carote spadellate, Frutta fresca di stagione, Pane

6 V Pasta all'olio EVO bio, Totani in umido*, Misticanza di verdure/Ratatouille, Frutta fresca di stagione, Pane

7 S

8 D

9 L Gnocchetti sardi al pomodoro, Cubotto di porri, spinaci* e ricotta, Julienne di carote, Frutta fresca di stagione, Pane

10 M Risotto con salsiccia e verdure, Formaggio fresco, Fagiolini* stufati/Insalata di pomodori, Frutta fresca di stagione, Pane integrale

11 M Passato di verdura con crostini, Limanda* dorata, Patate cubettate al forno, Frutta fresca di stagione, Pane

12 G Mezze penne al pomodoro e pesto, Ceci in umido/Farinata, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane

13 V Pasta all'olio EVO bio e salvia, Arrosto di vitello CO.AL.VI., Zucchine cubettate, Frutta fresca di stagione, Pane

14 S

15 D

16 L Fusilli al pesto, Formaggio stagionato D.O.P., Misto di verdure* al vapore, Dessert/Barretta di cioccolato, Pane

17 M Gnocchetti sardi alla bolognese, Tortino di uova bio e verdure*, Insalata mista, Frutta fresca di stagione, Pane integrale

18 M Crema di legumi e verdure, Salsiccia di carne bianca, Patate al forno, Frutta fresca di stagione, Pane

19 G Risotto al pomodoro, Straccetti di tacchino agli aromi, Finocchi al forno/Zucchine al basilico, Frutta fresca di stagione, Pane

20 V Pennette all'olio EVO bio, Limanda* dorata, Carote prezzemolate, Frutta fresca di stagione, Pane

21 S

22 D

23 L Cellentani broccoli e noci/Zucchine e basilico, Formaggio fresco, Fagiolini* stufati, Frutta fresca di stagione, Pane

24 M Crema di verdure con riso, Bastoncini di pesce* al forno, Finocchi gratinati/Patate al forno, Frutta fresca di stagione, Pane integrale

25 M Fusilli al pomodoro, Prosciutto cotto, Finocchi all'olio EVO bio/Zucchine al basilico, Frutta fresca di stagione, Pane

26 G Tagliatelle al ragù di vitellone CO.AL.VI., Chicche di patate, uova bio e formaggio, Carote al forno, Frutta fresca di stagione, Pane

27 V Risotto con zafferano, Rولاتine/Fusi di pollo, Misto di verdure crude, Frutta fresca di stagione, Pane

28 S

29 D

30 L Caserecci all'amatriciana, Tortino di uova bio e verdure*, Insalata verde, Frutta fresca di stagione, Pane

* Alcuni piatti contrassegnati da * sono congelati/surgelati all'origine. Menù approvato dall'ASL CN2 N. protocollo. Le preparazioni dei secondi piatti avvengono al forno. Alle scuole materne vengono solo serviti formaggi freschi. Si precisa che l'olio utilizzato è solo ed esclusivamente olio Extra Vergine di Oliva bio.

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

- Per formaggio stagionato si intende a rotazione: Bra Tenero D.O.P., Provolone Valpadana D.O.P., Toma Piemontese D.O.P., Asiago D.O.P.

- Per formaggio fresco si intende a rotazione: Primo sale, Mozzarella, Ricotta, Stracchino.

Dicembre 2026

1 M	Crema di verdure con zucca, Svizzere CO.AL.VI. dorate, Patate al forno, Dessert/Barretta di cioccolato, Pane integrale	17 G	Risotto al pomodoro, Straccetti di tacchino agli aromi, Finocchi al forno/Zucchine al basilico, Frutta fresca di stagione, Pane
2 M	Risotto all'albese, Formaggio stagionato D.O.P., Finocchi all'olio EVO bio/Zucchine al basilico, Frutta fresca di stagione, Pane	18 V	Pennette all'olio EVO bio, Limanda* dorata, Carote prezzemolate, Frutta fresca di stagione, Pane
3 G	Sedanini al pomodoro, Straccetti di tacchino agli aromi, Carote spadellate, Frutta fresca di stagione, Pane	19 S	
4 V	Pasta all'olio EVO bio, Totani in umido*, Misticanza di verdure/Ratatouille, Frutta fresca di stagione, Pane	20 D	
5 S		21 L	Cellentani broccoli e noci/Zucchine e basilico, Formaggio fresco, Fagiolini* stufati, Frutta fresca di stagione, Pane
6 D		22 M	Menù di Natale
7 L	Servizio chiuso	23 M	Servizio chiuso
8 M	Immacolata Concezione	24 G	Servizio chiuso
9 M	Passato di verdura con crostini, Limanda* dorata, Patate cubettate al forno, Frutta fresca di stagione, Pane	25 V	Buon Natale
10 G	Mezze penne al pomodoro e pesto, Ceci in umido/Farinata, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane	26 S	S. Stefano
11 V	Pasta all'olio EVO bio e salvia, Arrosto di vitello CO.AL.VI., Zucchine cubettate, Frutta fresca di stagione, Pane	27 D	
12 S		28 L	Servizio chiuso
13 D		29 M	Servizio chiuso
14 L	Fusilli al pesto, Formaggio stagionato D.O.P., Misto di verdure* al vapore, Dessert/Barretta di cioccolato, Pane	30 M	Servizio chiuso
15 M	Gnocchetti sardi alla bolognese, Tortino di uova bio e verdure*, Insalata mista, Frutta fresca di stagione, Pane integrale	31 G	Buon Anno!
16 M	Crema di legumi e verdure, Salsiccia di carne bianca, Patate al forno, Frutta fresca di stagione, Pane		

* Alcuni piatti contrassegnati da * sono congelati/surgelati all'origine. Menù approvato dall'ASL CN2 N. protocollo. Le preparazioni dei secondi piatti avvengono al forno. Alle scuole materne vengono solo serviti formaggi freschi. Si precisa che l'olio utilizzato è solo ed esclusivamente olio Extra Vergine di Oliva bio.

- Per frutta di stagione si intende a rotazione: Mele, Pere, Arance, Kiwi, Clementine, Uva, Banane.
- Per formaggio stagionato si intende a rotazione: Bra Tenero D.O.P., Provolone Valpadana D.O.P., Toma Piemontese D.O.P., Asiago D.O.P.
- Per formaggio fresco si intende a rotazione: Primo sale, Mozzarella, Ricotta, Stracchino.

Gennaio 2027

1 V	Capodanno	17 D	
2 S		18 L	Caserecci al ragù vegetale, Formaggio stagionato D.O.P., Fagiolini* biologici all'olio EVO bio, Frutta fresca di stagione, Pane
3 D		19 M	Gnocchetti sardi pomodoro e origano, Straccetti di tacchino al limone, Finocchi gratinati, Frutta fresca di stagione, Pane integrale
4 L	Servizio chiuso	20 M	Minestra di ceci e orzo, Frittata/Sformato alle verdure*, Insalata di lattuga e carote, Frutta fresca di stagione, Pane
5 M	Servizio chiuso	21 G	Polenta biologica al pomodoro, Polpettine CO.AL.VI. al forno, Carote al rosmarino, Frutta fresca di stagione, Pane
6 M	Epifania	22 V	Risotto allo zafferano, Hamburger di pesce*, Tris di verdure di stagione, Frutta fresca di stagione, Pane
7 G	Fusilli con sugo al pomodoro, Formaggio fresco, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane	23 S	
8 V	Sedani al ragù di lenticchie, Frittata/tortino di uova bio e verdure*, Insalata verde e cavolo, Frutta fresca di stagione, Pane	24 D	
9 S		25 L	Pasta pesto e ricotta, Tortino di patate, porri e grana D.O.P., Insalata di carote, Dessert/Barretta di cioccolato, Pane
10 D		26 M	Passato di verdure con pasta, Limanda* dorata, Patate prezzemolate, Frutta fresca di stagione, Pane integrale
11 L	Risotto con crescenza e grana D.O.P., Bastoncini di pesce*, Insalata verde, Frutta fresca di stagione, Pane	27 M	Risotto con zucca, Lonza di suino con nocciole, Fagiolini* biologici all'olio EVO bio, Frutta fresca di stagione, Pane
12 M	Menù Lasagna* /Fusilli con sugo all'ortolana, Formaggio fresco, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane integrale	28 G	Menù Etnico
13 M	Passato di verdura e legumi con crostini, Bocconcini di pollo dorati, Patate al forno, Frutta fresca di stagione, Pane	29 V	Mezze penne all'amatriciana, Formaggio fresco*, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane
14 G	Mezze penne al pesto, Frittata erbe* e ricotta, Insalata di carote, Dessert/Barretta di cioccolato, Pane	30 S	
15 V	Cellentani all'olio EVO bio e salvia, Arrosto CO.AL.VI. alle bacche di ginepro, Finocchi gratinati, Frutta fresca di stagione, Pane	31 D	
16 S			

* Alcuni piatti contrassegnati da * sono congelati/surgelati all'origine.
Menù approvato dall'ASL CN2 N. protocollo. Le preparazioni dei secondi piatti avvengono al forno. Alle scuole materne vengono solo serviti formaggi freschi.
Si precisa che l'olio utilizzato è solo ed esclusivamente olio Extra Vergine di Oliva bio.

- Per frutta di stagione si intende a rotazione: Mele, Pere, Arance, Kiwi, Clementine, Uva, Banane.
- Per formaggio stagionato si intende a rotazione: Bra Tenero D.O.P., Provolone Valpadana D.O.P., Toma Piemontese D.O.P., Asiago D.O.P.
- Per formaggio fresco si intende a rotazione: Primo sale, Mozzarella, Ricotta, Stracchino.



Nelle giornate contrassegnate da ♦ a rotazione nelle varie scuole verrà servito il **MENÙ LASAGNA**: (Lasagna al ragù al posto del primo piatto, mezza porzione di secondo, contorno escluse le patate, frutta del giorno).

MARTEDÌ 12 GENNAIO: Scuola Primaria Umberto Sacco.



Febbraio 2027

1 L	Penne pomodoro, Rolate/Fusi di pollo al rosmarino, Fagiolini* all'olio EVO bio, Frutta fresca di stagione, Pane	17 M	Minestra di ceci e orzo, Frittata/Sformato alle verdure*, Insalata di lattuga e carote, Frutta fresca di stagione, Pane
2 M	Menù di Carnevale	18 G	Polenta biologica al pomodoro, Polpettine CO.AL.VI. al forno, Carote al rosmarino, Frutta fresca di stagione, Pane
3 M	Menù Lasagna ♦/Risotto al ragù di vitellone, Formaggio stagionato D.O.P., Carote al forno, Frutta fresca di stagione, Pane	19 V	Risotto allo zafferano, Hamburger di pesce*, Tris di verdure di stagione, Frutta fresca di stagione, Pane
4 G	Fusilli all'olio EVO bio e grana D.O.P., Hamburger di seppie e totani*, Finocchi al forno, Frutta fresca di stagione, Pane	20 S	
5 V	Sedani al ragù di lenticchie, Frittata/Tortino di uova bio e verdure*, Insalata verde e cavolo, Frutta fresca di stagione, Pane	21 D	
6 S		22 L	Pasta pesto e ricotta, Tortino di patate, porri e grana D.O.P., Insalata di carote, Dessert/Barretta di cioccolato, Pane
7 D		23 M	Passato di verdure con pasta, Limanda* dorata, Patate prezzemolate, Frutta fresca di stagione, Pane integrale
8 L	Servizio chiuso	24 M	Risotto con zucca, Lonza di suino con nocciole, Fagiolini* biologici all'olio EVO bio, Frutta fresca di stagione, Pane
9 M	Servizio chiuso	25 G	Menù Lasagna ♦/Fusilli all'olio EVO bio e grana D.O.P., Fesa di tacchino alla milanese, Finocchi al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
10 M	Servizio chiuso	26 V	Mezze penne al pomodoro, Formaggio fresco*, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane
11 G	Mezze penne al pesto, Frittata erbe* e ricotta, Insalata di carote, Dessert/Barretta di cioccolato, Pane	27 S	
12 V	Cellentani all'olio EVO bio e salvia, Merluzzo al limone, Finocchi gratinati, Frutta fresca di stagione, Pane	28 D	
13 S			
14 D			
15 L	Caserecci al ragù vegetale, Formaggio stagionato D.O.P., Fagiolini* biologici all'olio EVO bio, Frutta fresca di stagione, Pane		
16 M	Gnocchetti sardi pomodoro e origano, Straccetti di tacchino al limone, Finocchi gratinati, Frutta fresca di stagione, Pane integrale		

* Alcuni piatti contrassegnati da * sono congelati/surgelati all'origine. Menù approvato dall'ASL CN2 N. protocollo. Le preparazioni dei secondi piatti avvengono al forno. Alle scuole materne vengono solo serviti formaggi freschi. Si precisa che l'olio utilizzato è solo ed esclusivamente olio Extra Vergine di oliva bio.

- Per frutta di stagione si intende a rotazione: Mele, Pere, Arance, Kiwi, Clementine, Uva, Banane e Susine.
- Per formaggio stagionato si intende a rotazione: Bra Tenero D.O.P., Provolone Valpadana D.O.P., Toma Piemontese D.O.P., Asiago D.O.P.
- Per formaggio fresco si intende a rotazione: Primo sale, Mozzarella, Ricotta, Stracchino.



Nelle giornate contrassegnate da ♦ a rotazione nelle varie scuole verrà servito il **MENÙ LASAGNA**: (Lasagna al ragù al posto del primo piatto, mezza porzione di secondo, contorno escluse le patate, frutta del giorno).

MERCOLEDÌ 3 FEBBRAIO: Scuola Infanzia Via Balbo, Collodi, Fenoglio, Biancaneve, San Cassiano, Pippi Calzelunghe, Peter Pan, Pollicino.

GIOVEDÌ 25 FEBBRAIO: Scuole dell'Infanzia e Primaria via F.lli Ambrogio.



Marzo 2027

1 L	Penne pomodoro, Roline/Fusi di pollo al rosmarino, Fagiolini* all'olio EVO bio, Frutta fresca di stagione, Pane	17 M	Minestra di ceci e orzo, Frittata/Sformato alle verdure*, Insalata di lattuga e carote, Frutta fresca di stagione, Pane
2 M	Crema di porri e patate, Svizzerine di carne CO.AL.VI. dorate, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane integrale	18 G	Polenta biologica al pomodoro, Polpettine CO.AL.VI. al forno, Carote al rosmarino, Frutta fresca di stagione, Pane
3 M	Menù Lasagna ♦/Risotto al ragù di vitellone, Formaggio stagionato D.O.P., Carote al forno, Frutta fresca di stagione, Pane	19 V	Risotto allo zafferano, Hamburger di pesce*, Tris di verdure di stagione, Frutta fresca di stagione, Pane
4 G	Fusilli all'olio EVO bio e grana D.O.P., Hamburger di seppie e totani*, Finocchi al forno, Frutta fresca di stagione, Pane	20 S	
5 V	Sedani al ragù di lenticchie, Frittata/Tortino di uova bio e verdure*, Insalata verde e cavolo, Frutta fresca di stagione, Pane	21 D	
6 S		22 L	Pasta pesto e ricotta, Tortino di patate, porri e grana D.O.P., Insalata di carote, Dessert/Barretta di cioccolato, Pane
7 D		23 M	Menù di Pasqua
8 L	Risotto con crescenza e grana D.O.P., Bastoncini di pesce*, Insalata verde, Frutta fresca di stagione, Pane	24 M	Risotto con zucca, Lonza di suino con nocciole, Fagiolini* biologici all'olio EVO bio, Frutta fresca di stagione, Pane
9 M	Menù Lasagna ♦/Fusilli con sugo all'ortolana, Formaggio fresco, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane integrale	25 G	Servizio chiuso
10 M	Passato di verdura e legumi con crostini, Bocconcini di pollo dorati, Patate al forno, Frutta fresca di stagione, Pane	26 V	Servizio chiuso
11 G	Mezze penne al pesto, Arrosto CO.AL.VI. alle bacche di ginepro, Finocchi gratinati, Dessert/Barretta di cioccolato, Pane	27 S	
12 V	Cellentani all'olio EVO bio e salvia, Frittata erbetto* e ricotta, Insalata di carote, Frutta fresca di stagione, Pane	28 D	Buona Pasqua
13 S		29 L	Lunedì dell'Angelo
14 D		30 M	Crema di porri e patate, Svizzerine di carne CO.AL.VI. dorate, Misto di verdure* al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane integrale
15 L	Caserecci al ragù vegetale, Formaggio stagionato D.O.P., Fagiolini* biologici all'olio EVO bio, Frutta fresca di stagione, Pane	31 M	Risotto al ragù di vitellone, Formaggio stagionato D.O.P., Carote al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
16 M	Gnocchetti sardi pomodoro e origano, Straccetti di tacchino al limone, Finocchi gratinati, Frutta fresca di stagione, Pane integrale		

* Alcuni piatti contrassegnati da * sono congelati/surgelati all'origine.
Menù approvato dall'ASL CN2 N. protocollo. Le preparazioni dei secondi piatti avvengono al forno. Alle scuole materne vengono solo serviti formaggi freschi.
Si precisa che l'olio utilizzato è solo ed esclusivamente olio Extra Vergine di oliva bio.

- Per frutta di stagione si intende a rotazione: Mele, Pere, Arance, Kiwi, Clementine, Uva, Banane e Susine.
- Per formaggio stagionato si intende a rotazione: Bra Tenero D.O.P., Provolone Valpadana D.O.P., Toma Piemontese D.O.P., Asiago D.O.P.
- Per formaggio fresco si intende a rotazione: Primo sale, Mozzarella, Ricotta, Stracchino.



Nelle giornate contrassegnate da ♦ a rotazione nelle varie scuole verrà servito il **MENÙ LASAGNA**: (Lasagna al ragù al posto del primo piatto, mezza porzione di secondo, contorno escluse le patate, frutta del giorno).

MERCOLEDÌ 3 MARZO: Scuola Primaria Rodari.

MARTEDÌ 9 MARZO: Scuole dell'Infanzia e Primaria Mussotto, Primaria Montessori.



Aprile 2027

1 G	Fusilli all'olio EVO bio e grana D.O.P., Hamburger di seppie e totani*, Finocchi al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
2 V	Sedani al ragù di lenticchie, Frittata/Tortino di uova bio e verdure*, Insalata verde e cavolo, Frutta fresca di stagione, Pane
3 S	
4 D	
5 L	Pennette pomodoro e basilico, Frittata con carote, erbe* e grana D.O.P., Insalata di pomodori, Frutta fresca di stagione, Pane
6 M	Risotto mantecato alla crescenza, Roline/Fusi di pollo al rosmarino, Piselli* e carote all'olio EVO bio, Frutta fresca di stagione, Pane integrale
7 M	Crema di carote con pasta, Lonza di maiale con aceto balsamico, Patate al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
8 G	Sedani all'olio EVO bio, salvia e grana D.O.P., Menù Pizza */Formaggio fresco, Zucchine al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
9 V	Fusilli al pomodoro, Hamburger di pesce*, Misto di verdure crude, Frutta fresca di stagione, Pane
10 S	
11 D	
12 L	Mezze penne all'amatriciana, Menù Pizza */Formaggio stagionato D.O.P., Piselli* e carote all'olio EVO bio, Frutta fresca di stagione, Pane
13 M	Zuppa di ortaggi e farro biologico, Hamburger di vitellone CO.AL.VI., Patate prezzemolate, Frutta fresca di stagione, Pane integrale
14 M	Farfalle al pesto, Bocconcini di pollo pomodoro e basilico, Carote julienne, Frutta fresca di stagione, Pane
15 G	Caserecci all'olio EVO bio e grana D.O.P., Limanda* dorata, Zucchine trifolate, Dessert/Barretta di cioccolato equo solidale/bio, Pane
16 V	Risotto al ragù di salsiccia, Tortino di uova bio, verdure* e ricotta, Insalata di pomodori, Frutta fresca di stagione, Pane

17 S

18 D

19 L

Sedani ricotta e pomodori, Bastoncini di pesce* al forno, Carote julienne all'olio EVO bio, Frutta fresca di stagione, Pane

20 M

Minestra di verdure con riso, **Menù Pizza***/Prosciutto cotto, Patate al forno/Verdure di stagione, Frutta fresca di stagione, Pane integrale

21 M

Ravioli di magro olio EVO bio, salvia e grana D.O.P., Formaggio fresco, Piselli* stufati e carote, Frutta fresca di stagione, Pane

22 G

Pasta al pesto, Ceci in umido/Farinata, Zucchine al forno, Frutta fresca di stagione, Pane

23 V

Pennette burro e rosmarino, Frittata, Insalata mista, Frutta fresca di stagione, Pane

24 S

25 D **Festa della Liberazione**

26 L

Fusilli alla bolognese con carne CO.AL.VI., Tortino di uova bio e verdure, Pomodoro e basilico, Frutta fresca di stagione, Pane

27 M

Menù Ortolano

28 M

Pennette olio EVO bio, salvia e grana D.O.P., **Menù Pizza***/Formaggio fresco, Carote al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane

29 G

Risotto alla parmigiana, Stracotto di vitello, Insalata lattuga/carote/pomodori, Frutta fresca di stagione, Pane

30 V

Pasta pesto di zucchine, Totani* in umido, Ratatouille, Frutta fresca di stagione, Pane

* Alcuni piatti contrassegnati da * sono congelati/surgelati all'origine. Menù approvato dall'ASL CN2 N. protocollo. Le preparazioni dei secondi piatti avvengono al forno. Alle scuole materne vengono solo serviti formaggi freschi. Si precisa che l'olio utilizzato è solo ed esclusivamente olio Extra Vergine di Oliva bio.

- Per frutta di stagione si intende a rotazione: Pesche, Albicocche, Anguria, Banane, Mele, Prugne, Uva, Kiwi.
- Per formaggio stagionato si intende a rotazione: Bra Tenero D.O.P., Provolone Valpadana D.O.P., Toma Piemontese D.O.P., Asiago D.O.P.
- Per formaggio fresco si intende a rotazione: Primo sale, Mozzarella, Ricotta, Stracchino.



Nelle giornate contrassegnate da ● a rotazione nelle varie scuole verrà servito il **MENÙ PIZZA** (Pizza al pomodoro, secondo, contorno escluse le patate, frutta del giorno).
GIOVEDÌ 8 APRILE: Scuola Primaria Umberto Sacco.
LUNEDÌ 12 APRILE: Scuola Infanzia Via Balbo, Collodi, Fenoglio, Biancaneve, San Cassiano, Pippi Calzelunghe, Peter Pan, Pollicino.
MARTEDÌ 20 APRILE: Scuole dell'Infanzia e Primaria Mussotto, Primaria Montessori.
MERCOLEDÌ 28 APRILE: Scuole dell'Infanzia e Primaria via F.lli Ambrogio.



Maggio 2027

1 S Festa dei Lavoratori

2 D

3 L Pennette pomodoro e basilico, Frittata con carote, erbe* e grana D.O.P., Insalata di pomodori, Frutta fresca di stagione, Pane

4 M Risotto mantecato alla crescenza, Riolatine/Fusi di pollo al rosmarino, Piselli* e carote all'olio EVO bio, Frutta fresca di stagione, Pane integrale

5 M Crema di carote con pasta, Lonza di maiale con aceto balsamico, Patate al forno, Frutta fresca di stagione, Pane

6 G Sedanini all'olio EVO bio, salvia e grana D.O.P., **Menù Pizza** / Formaggio fresco, Zucchine al forno, Frutta fresca di stagione, Pane

7 V Fusilli al pomodoro, Hamburger di pesce*, Misto di verdure crude, Frutta fresca di stagione, Pane

8 S

9 D

10 L Mezze penne all'amatriciana, Formaggio stagionato D.O.P., Piselli* e carote all'olio EVO bio, Frutta fresca di stagione, Pane

11 M Zuppa di ortaggi e farro biologico, Hamburger di vitellone CO.AL.VI., Patate prezzemolate, Frutta fresca di stagione, Pane integrale

12 M Farfalle al pesto, Bocconcini di pollo pomodoro e basilico, Carote julienne, Frutta fresca di stagione, Pane

13 G Caserecci all'olio EVO bio e grana D.O.P., Limanda* dorata, Zucchine trifolate, Dessert/Barretta di cioccolato equo solidale/bio, Pane

14 V Risotto al ragù di salsiccia, Tortino di uova bio, verdure* e ricotta, Insalata di pomodori, Frutta fresca di stagione, Pane

15 S

16 D

17 L Sedanini ricotta e pomodori, Bastoncini di pesce* al forno, Carote julienne all'olio EVO bio, Frutta fresca di stagione, Pane

18 M Minestra di verdure con riso, Prosciutto cotto, Patate al forno/Verdure di stagione, Frutta fresca di stagione, Pane integrale

19 M Ravioli di magro olio EVO bio, salvia e grana D.O.P., Formaggio fresco, Piselli* stufati e carote, Frutta fresca di stagione, Pane

20 G Pasta al pesto, Ceci in umido/Farinata, Zucchine al forno, Frutta fresca di stagione, Pane

21 V Pennette burro e rosmarino, Frittata, Insalata mista, Frutta fresca di stagione, Pane

22 S

23 D

24 L Fusilli alla bolognese con carne CO.AL.VI., Tortino di uova bio e verdure, Pomodoro e basilico, Frutta fresca di stagione, Pane

25 M Menù Regionale

26 M Pennette olio EVO bio, salvia e grana D.O.P., Formaggio fresco, Carote al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane

27 G Risotto alla parmigiana, Stracotto di vitello, Insalata lattuga/carote/pomodori, Frutta fresca di stagione, Pane

28 V Pasta pesto di zucchini, Totani* in umido, Ratatouille, Frutta fresca di stagione, Pane

29 S

30 D

31 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. Menù approvato dall'ASL CN2 N. protocollo. Le preparazioni dei secondi piatti avvengono al forno. Alle scuole materne vengono solo serviti formaggi freschi. Si precisa che l'olio utilizzato è solo ed esclusivamente olio Extra Vergine di Oliva bio.

- Per frutta di stagione si intende a rotazione: Pesche, Albicocche, Anguria, Banane, Mele, Prugne, Uva, Kiwi.

- Per formaggio stagionato si intende a rotazione: Bra Tenero D.O.P., Provolone Valpadana D.O.P., Toma Piemontese D.O.P., Asiago D.O.P.

- Per formaggio fresco si intende a rotazione: Primo sale, Mozzarella, Ricotta, Stracchino.



Nelle giornate contrassegnate da ● a rotazione nelle varie scuole verrà servito il **MENÙ PIZZA** (Pizza al pomodoro, secondo, contorno escluse le patate, frutta del giorno).
GIOVEDÌ 6 MAGGIO: Scuola Primaria Rodari.



Giugno 2027

1 M	Servizio chiuso	17 G	Pasta al pesto, Ceci in umido/Farinata, Zucchine al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
2 M	Festa della Repubblica	18 V	Pennette burro e rosmarino, Frittata, Insalata mista, Frutta fresca di stagione, Pane
3 G	Sedanini all'olio EVO bio, salvia e grana D.O.P., Formaggio fresco, Zucchine al forno, Frutta fresca di stagione, Pane	19 S	
4 V	Fusilli al pomodoro, Hamburger di pesce*, Misto di verdure crude, Frutta fresca di stagione, Pane	20 D	
5 S		21 L	Fusilli alla bolognese con carne CO.AL.VI., Tortino di uova bio e verdure, Pomodoro e basilico, Frutta fresca di stagione, Pane
6 D		22 M	Vellutata di verdure con pasta, Polpette di tacchino e spinaci, Patate al forno, Dessert/Barretta di cioccolato, Pane integrale
7 L	Mezze penne all'amatriciana, Formaggio stagionato D.O.P., Piselli* e carote all'olio EVO bio, Frutta fresca di stagione, Pane	23 M	Pennette olio EVO bio, salvia e grana D.O.P., Formaggio fresco, Carote al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane
8 M	Menù di fine anno primarie	24 G	Menù di fine anno infanzia
9 M	Farfalle al pesto, Bocconcini di pollo pomodoro e basilico, Carote julienne, Frutta fresca di stagione, Pane	25 V	Pasta pesto di zucchini, Totani* in umido, Ratatouille, Frutta fresca di stagione, Pane
10 G	Caserecci all'olio EVO bio e grana D.O.P., Limanda* dorata, Zucchine trifolate, Dessert/Barretta di cioccolato equo solidale/bio, Pane	26 S	
11 V	Risotto al ragù di salsiccia, Tortino di uova bio, verdure* e ricotta, Insalata di pomodori, Frutta fresca di stagione, Pane	27 D	
12 S		28 L	Pennette pomodoro e basilico, Frittata con carote, erbe* e grana D.O.P., Insalata di pomodori, Frutta fresca di stagione, Pane
13 D		29 M	Risotto mantecato alla crescenza, Rولاتine/Fusi di pollo al rosmarino, Piselli* e carote all'olio EVO bio, Frutta fresca di stagione, Pane integrale
14 L	Sedanini ricotta e pomodori, Bastoncini di pesce* al forno, Carote julienne all'olio EVO bio, Frutta fresca di stagione, Pane	30 M	Crema di carote con pasta, Lonza di maiale con aceto balsamico, Patate al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
15 M	Minestra di verdure con riso, Prosciutto cotto, Patate al forno/Verdure di stagione, Frutta fresca di stagione, Pane integrale		
16 M	Ravioli di magro olio EVO bio, salvia e grana D.O.P., Formaggio fresco, Piselli* stufati e carote, Frutta fresca di stagione, Pane		

* Alcuni piatti contrassegnati da * sono congelati/surgelati all'origine. Menù approvato dall'ASL CN2 N. protocollo. Le preparazioni dei secondi piatti avvengono al forno. Alle scuole materne vengono solo serviti formaggi freschi. Si precisa che l'olio utilizzato è solo ed esclusivamente olio Extra Vergine di oliva bio.

- Per frutta di stagione si intende a rotazione: Pesche, Albicocche, Anguria, Banane, Mele, Prugne, Uva, Kiwi.
- Per formaggio stagionato si intende a rotazione: Bra Tenero D.O.P., Provolone Valpadana D.O.P., Toma Piemontese D.O.P., Asiago D.O.P.
- Per formaggio fresco si intende a rotazione: Primo sale, Mozzarella, Ricotta, Stracchino.

Ufficio Assistenza Scolastica del Comune di Alba

via General Govone, 11 - 12051 Alba

tel. 0173 292240

mena.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

www.sodexo.it

Orario

si riceve su appuntamento

Servizio Linea diretta Dietista:

il primo martedì di ogni mese dalle ore 10.00 alle ore 12.00

(sempre previo appuntamento)



Città di Alba

