



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

Novembre 2025 - Giugno 2026

sodexo



Città di Alba

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 menù 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.

A partire da questo 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 28 Ottobre:** Menù di Halloween
- **Giovedì 27 Novembre:** Menù Regionale
- **Martedì 16 Dicembre:** Menù di Natale
- **Giovedì 29 Gennaio:** Menù Etnico
- **Martedì 10 Febbraio:** Menù di Carnevale
- **Martedì 31 Marzo:** Menù di Pasqua
- **Martedì 28 Aprile:** Menù Ortolano
- **Lunedì 25 Maggio:** Menù Regionale
- **Martedì 9 Giugno:** Menù infanzia per le Scuole Primarie e Secondarie
- **Giovedì 25 Giugno:** Menù di fine anno per le Scuole dell'Infanzia

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 13 Gennaio:** Scuola Primaria Umberto Sacco
- **Mercoledì 4 Febbraio:** Scuola dell'Infanzia: Via Balbo, Collodi, Fenoglio, Biancaneve, San Cassiano, Pippi Calzelunghe, Peter Pan, Pollicino, Infanzia privata Emmaus
- **Martedì 24 Febbraio:** Scuole dell'Infanzia e Primaria via F.lli Ambrogio
- **Mercoledì 4 Marzo:** Scuola Primaria Rodari
- **Martedì 10 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 9 Aprile:** Scuola Primaria U. Sacco
- **Lunedì 13 Aprile:** Scuola dell'Infanzia: Via Balbo, Collodi, Fenoglio, Biancaneve, San Cassiano, Pippi Calzelunghe, Peter Pan, Pollicino, Infanzia privata Emmaus
- **Martedì 21 Aprile:** Scuole dell'Infanzia e Primaria Mussotto, Primaria Montessori
- **Mercoledì 29 Aprile:** Scuole dell'Infanzia e Primaria via F.lli Ambrogio
- **Giovedì 7 Maggio:** Scuola Primaria Rodari

Alimenti utilizzati

- Pane senza grassi
- Olio per la cottura e i condimenti di oliva extra vergine biologico
- Prosciutto di coscia privo di polifosfati aggiunti
- Carni suine ed avicuniole 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 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 e Susine per il **Menù Autunnale/Invernale**
 - Pesche, Albicocche, Banane, Mele, Susine per il **Menù Primavera/Estivo**
- In casi eccezionali di non reperibilità sarà servita mousse 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
- 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

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
- Uova:
FANTOLINO - Cafasse (TO)
- 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)

Novembre 2025

1 S Tutti i Santi

2 D

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

4 M Crema di verdure con zucca, Svizzere CO.AL.VI. dorate, Patate al forno, Dessert/Barretta di cioccolato, Pane Integrale

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

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

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

8 S

9 D

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

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

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

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

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

15 S

16 D

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

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

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

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

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

22 S

23 D

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

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

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

27 G Menù Regionale

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

29 S

30 D

* 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.

Dicembre 2025

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

* 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.

Gennaio 2026

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

- 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).

MARTEDÌ 13 GENNAIO: Scuola Primaria Umberto Sacco.



Febbraio 2026

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

* 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 4 FEBBRAIO: Scuola Infanzia Via Balbo, Collodi, Fenoglio, Biancaneve, San Cassiano, Pippi Calzelunghe, Peter Pan, Pollicino, Infanzia privata Emmaus.

MARTEDÌ 24 FEBBRAIO: Scuole dell'Infanzia e Primaria via F.lli Ambrogio.



Marzo 2026

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

MARTEDÌ 10 MARZO: Scuole dell'Infanzia e primaria Mussotto e Montessori.



Aprile 2026

1 M	Risotto al ragù di vitellone, Formaggio stagionato D.O.P., Carote al forno, Frutta fresca di stagione, Pane	17 V	Risotto al ragù di salsiccia, Tortino di uova bio, verdure* e ricotta, Insalata di pomodori, Frutta fresca di stagione, Pane
2 G	Servizio chiuso	18 S	
3 V	Servizio chiuso	19 D	
4 S		20 L	Sedanini ricotta e pomodori, Bastoncini di pesce* al forno, Carote julienne all'olio Evo bio, Frutta fresca di stagione, Pane
5 D	Buona Pasqua	21 M	Minestra di verdure con riso, Menù Pizza / Prosciutto cotto, Patate al forno/Verdure di stagione, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale
6 L	Lunedì dell'Angelo	22 M	Ravioli di magro olio Evo bio, salvia e grana D.O.P., Formaggio fresco, Piselli* stufati e carote, Frutta fresca di stagione, Pane
7 M	Servizio chiuso	23 G	Pasta al pesto, Ceci in umido, Zucchine al forno, Frutta fresca di stagione, Pane
8 M	Crema di carote con pasta, Lonza di maiale con aceto balsamico, Patate al forno, Frutta fresca di stagione, Pane	24 V	Pennette burro e rosmarino, Frittata, Insalata mista, Frutta fresca di stagione, Pane
9 G	Sedanini all'olio Evo bio, salvia e grana D.O.P., Menù Pizza / Formaggio fresco Zucchine al forno, Frutta fresca di stagione, Pane	25 S	Festa della Liberazione
10 V	Fusilli al pomodoro, Hamburger di pesce*, Misto di verdure crude, Frutta fresca di stagione, Pane	26 D	
11 S		27 L	Fusilli alla bolognese con carne CO.AL.VI., Tortino di uova bio e verdure, Pomodoro e basilico, Frutta fresca di stagione, Pane
12 D		28 M	Menù Ortolano
13 L	Mezze penne all'amatriciana, Menù Pizza / Formaggio stagionato D.O.P., Piselli* e carote all'olio Evo bio, Frutta fresca di stagione, Pane	29 M	Pennette olio Evo bio, salvia e grana D.O.P., Menù Pizza / Formaggio fresco, Carote al vapore, Frutta fresca di stagione, Pane
14 M	Zuppa di ortaggi e farro biologico, Hamburger di vitellone CO.AL.VI, Patate prezzemolate, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale	30 G	Risotto alla parmigiana, Stracotto di vitello, Insalata lattuga/carote/pomodori, Frutta fresca di stagione, Pane
15 M	Farfalle al pesto, Bocconcini di pollo pomodoro e basilico, Carote julienne, Frutta fresca di stagione, Pane		
16 G	Caserecci all'olio Evo bio e grana D.O.P., Limanda* dorata, Zucchine trifolate, Dessert/Barretta di cioccolato equo solidale/bio, 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, Banane, Mele, 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 PIZZA** (Pizza al pomodoro, secondo, contorno escluse le patate, frutta del giorno).
GIOVEDÌ 9 APRILE: Scuola Primaria Umberto Sacco.
LUNEDÌ 13 APRILE: Scuola Infanzia Via Balbo, Collodi, Fenoglio, Biancaneve, San Cassiano, Pippi Calzelunghe, Peter Pan, Pollicino, Infanzia privata Emmaus.
MARTEDÌ 21 APRILE: Scuole dell'Infanzia e primaria Mussotto e Montessori.
MERCOLEDÌ 29 APRILE: Scuole dell'Infanzia e Primaria via F.lli Ambrogio..



Maggio 2026

1 V Festa dei Lavoratori

2 S

3 D

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

5 M Risotto mantecato alla crescenza, Roline/Fusi di pollo al rosmarino, Piselli* e carote all'olio Evo bio, Frutta fresca di stagione, Pane Integrale

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

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

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

9 S

10 D

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

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

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

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

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

16 S

17 D

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

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

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

21 G Pasta al pesto, Ceci in umido, Zucchine al forno, Frutta fresca di stagione, Pane

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

23 S

24 D

25 L Menù Regionale

26 M Vellutata di verdure con pasta, Polpette di tacchino e spinaci, Patate al forno, Dessert/Barretta di cioccolato, Pane Integrale

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

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

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

30 S

31 D

* 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, Banane, Mele, 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.



Città di Alba

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 7 MAGGIO:** Scuola Primaria Rodari.



Giugno 2026

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



¹ Menù infanzia: Zuppa di ortaggi e farro biologico, Hamburger di vitellone CO.AL.VI., Patate prezzemolate, Frutta fresca di stagione, Pane integrale.

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 dalla ore 10.00 alle ore 12.00

(sempre previo appuntamento)



Città di Alba

