

REGIONE DEL VENETO



ULSS2
MARIA PROVVIDENZA

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene Alimentari e Nutrizione
Distretto di Treviso

Treviso, 12.09.19
Prot. 167801
allegati: menu estivo ed invernale della Scuola
Primaria del Comune di Segusino (TV)

Spett.le
Comune di Segusino
Servizi Sociali
comune.segusino@halleypec.it

OGGETTO: Vidimazione menu estivo ed invernale della Scuola Primaria del Comune di Segusino (TV) per l'A.S. '19-'20

In relazione alla Vostra richiesta assunta al prot. Ulss 0160145 del 02.09.2019, si informa che il menu estivo ed invernale proposto dalla Ditta Camst Soc. Coop. a.r.l. per la Scuola Primaria per l'A.S. '19-'20 risulta adeguato in relazione alle Linee di indirizzo regionali per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica (DGR 1663 del 12.11.2018).

Al fine di migliorare la qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica si suggerisce, nel caso in cui si preveda di servire pesce panato surgelato, di preferire tipologie non prefritte con percentuali di pesce attorno al 65% del peso del prodotto.

Con l'occasione si ricorda che la vidimazione del menù dovrà essere effettuata annualmente, richiedendola a questo Servizio.

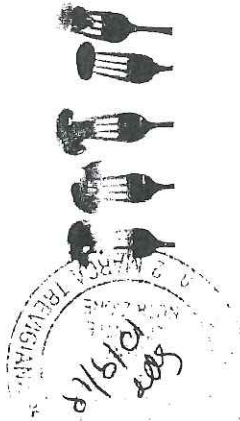
Cordiali saluti.

Il Responsabile
U.O.S. Igiene della Nutrizione


Dr. ssa Giuseppina Girlando

Resp. istruttoria
Dott. ssa Simona Dalla Pria
simona.dallapria@aulss2.veneto.it / 0422323803

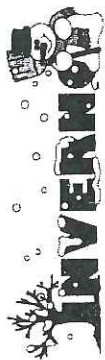
Resp. del procedimento
Dr. ssa Giuseppina Girlando
giuseppina.girlando@aulss2.veneto.it / 0422323792



MENU' AUTUNNO-INVERNO REFEZIONE SCOLASTICA - A.S.C. 2019/2020

COMUNE DI SEGUSINO

SCUOLA PRIMARIA (ELEMENTARE) "A. CANOVA"

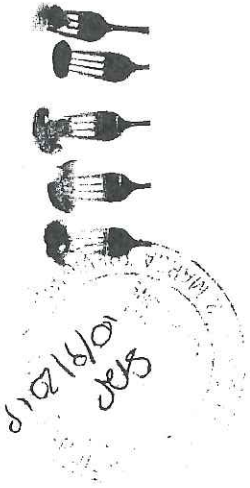


1° SETTIMANA		2° SETTIMANA		3° SETTIMANA		4° SETTIMANA		
Lunedì	RISOTTO CON PISELLI	FILETTO DI PESCE CON POMODORINI	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)	Lunedì	PASTA AL PESTO	FRUTTA (IGP)
Martedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	PIZZA MARGHERITA (P.U.)	VERDURA COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA	Martedì	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO	FRUTTA (BIO)
Mercoledì	RAVIOLI ALL'OLIO E GRANA	UOVO SODO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)	Mercoledì	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	FRUTTA (BIO)
Giovedì	PASTA AL POMODORO	COSCETTE DI POLLO ARROSTO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)	Giovedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	FRUTTA
Venerdì	POLENTA	BOCCONCINI DI MANZO AL POMODORO	PATATE ALL'OLIO E VERDURA FRESCA	PANE	FRUTTA (IGP)	Venerdì	PASTA AL RAGU' DI VERDURE	FRUTTA (IGP)
Lunedì	RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE	FORMAGGIO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)	Lunedì	PASTA AL PESTO	FRUTTA (IGP)
Martedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	CREMA DI LEGUMI CON CEREALI (P.U.)	PATATE ALL'OLIO E VERDURA COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)	Martedì	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO	FRUTTA (BIO)
Mercoledì	PASTA ALL'OLIO	FILETTO DI PESCE DORATO AL FORNO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)	Mercoledì	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	FRUTTA (BIO)
Giovedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	LASAGNE ALLA BOLOGNESE (P.U.)	VERDURA COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA	Giovedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	FRUTTA
Venerdì	PASTA AL POMODORO E ORIGANO	SCALOPPA DI POLLO AL ROSMARINO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)	Venerdì	PASTA AL RAGU' DI VERDURE	FRUTTA (IGP)
Lunedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	FRITTATA ALLE PATATE	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)	Lunedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	FRUTTA (BIO)
Martedì	TAGLIATELLE AL POMODORO	FORMAGGIO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA (BIO)	Martedì	TAGLIATELLE AL POMODORO	FRUTTA (IGP)
Mercoledì	PASTA ALL'OLIO	BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA PIZZAIOLA	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)	Mercoledì	PASTA ALL'OLIO	FRUTTA (BIO)
Giovedì	RISOTTO ALLA MILANESE	PASTA E FAGIOLI (P.U.)	PURE' DI PATATE E VERDURA COTTA	PANE	FRUTTA	Giovedì	RISOTTO ALLA MILANESE	FRUTTA (IGP)
Venerdì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	FILETTO DI PESCE AL FORNO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)	Venerdì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	FRUTTA
Lunedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	MINESTRA DI PISELLI CON CEREALI (P.U.)	PATATE ALL'OLIO E VERDURA COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)	Lunedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	FRUTTA (BIO)
Martedì	TAGLIATELLE AL POMODORO	BASTONCINI DI PESCE AL FORNO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)	Martedì	TAGLIATELLE AL POMODORO	FRUTTA (IGP)
Mercoledì	PASTA ALL'OLIO	STRACCETTI DI MANZO ALLA PIZZAIOLA	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)	Mercoledì	PASTA ALL'OLIO	FRUTTA (BIO)
Giovedì	RISOTTO ALLA MILANESE	SCALOPPA DI POLLO AL LIMONE	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)	Giovedì	RISOTTO ALLA MILANESE	FRUTTA (IGP)
Venerdì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	PIZZA MARGHERITA (P.U.)	VERDURA COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA	Venerdì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	FRUTTA

SE INSERITI NEL MENU: I SEGUENTI PRODOTTI SARANNO SEMPRE BIO: OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE, POMODORI PELATI E PASSATA, UOVO FRESCO E PASTORIZZATO, PANGRATTATO, YOGURT, CACAO AMARO, CECI SECCO, PASTA DI SEMOLA, PISELLI GELI, LATTE UHT, COSCETTE DI POLLO, FARINA DI MAIS PER POLENTA, VERDURA SURGELATA.

NELLO SPUNTINO DI META' MATTINA VERRANNO DISTRIBUITI: FRUTTA, LATTE E CACAO, YOGURT. IL PIATTO UNICO (P.U.) COMPOSTO DA LEGUMI E CEREALI, VISTA LA RIDOTTA GRADIBILITA' DA PARTE DI MOLTI BAMBINI, SARA' ACCOMPAGNATO DA NEZZA PORZIONE DI FORMAGGIO O PROSCIUTTO COTTO NEL CASO IN CUI NON VENISSE CONSUMATO. - FRUTTA E VERDURE NON SONO SPECIFICATI NEL MENU PERCHE' SUBISCONO VARIAZIONI STAGIONALI. - OGNI GIORNO SARA' SEMPRE DISPONIBILE FORMAGGIO GRATIGGIATO PER INSAPORIRE PASTE O MANESTRE. - PER CEREALI SI INTENDE: RISO, PASTINA, ORZO, FARRO, CROSTINI. - LEGUMI UTILIZZATI NELLE VARE PREPARAZIONI POSSONO ESSERE: PISELLI, CECI, FAGIOLI (BORLOTTI, FAGIOLI CANNELLINI, LENTICCHIE). - PESCI CHE POSSONO ESSERE UTILIZZATI SONO I SEGUENTI: FIANI DI MARAZZO, FIANI DI TRAPA, FIANI DI PIAZZASSA, FIANI DI PERCISO, FIANI DI SPANEDD, SPANEDD IN TRACCI, PESCE SPADA E TRACCI, SEPIE. - I FORMAGGI UTILIZZATI SARANNO: ASIAGO, CACIOTTA, GRANA PADANO, MONTASIO, MOZZARELLA, RICOTTA, STRACCHINO, PARMIGIANO REGGIANO, CASATELLA.

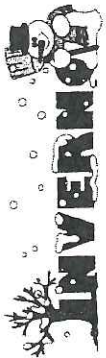




MENU' AUTUNNO-INVERNO REFEZIONE SCOLASTICA - A.S.C. 2019/2020

COMUNE DI SEGUSINO

SCUOLA PRIMARIA (ELEMENTARE) "A. CANOVA"



5° SETTIMANA

Lunedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	PASTA AL TONNO E POMODORO (P.U.)	VERDURA COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Martedì	RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE	FRITTATA AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)
Mercoledì	PASTA AL POMODORO	STRACCOTTI DI TACCHINO AL TEGAME	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Giovedì	GNOCCHI DI PATATE AL BURRO E SALVIA	FORMAGGIO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA
Venerdì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	CREMA DI CANNELLINI CON CEREALI (P.U.)	PURE DI PATATE E VERDURA COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)

6° SETTIMANA

Lunedì	PASTA AL RAGU' DI VERDURE	FORMAGGIO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Martedì	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	FILETTO DI PESCE DORATO AL FORNO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)
Mercoledì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	MINESTRA DI PISELLI CON CEREALI (P.U.)	PATATE ALL'OLIO E VERDURA COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Giovedì	PASTA ALL'OLIO	PETTO DI POLLO AL ROSMARINO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA
Venerdì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	LASAGNE ALLA BOLOGNESE (P.U.)	VERDURA COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA (BIO)

7° SETTIMANA

Lunedì	PASTA AL POMODORO E ORIGANO	FILETTO DI PESCE AL FORNO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Martedì	RAVIOLI ALL'OLIO E GRANA	INSALATA DI LEGUMI	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)
Mercoledì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	PIZZA MARGHERITA (P.U.)	VERDURA COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA (BIO)
Giovedì	RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE	UOVO SODO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA
Venerdì	MINESTRINA IN BRODO	COSCETTE DI POLLO ARROSTO	PATATE ARROSTO E VERDURA FRESCA	PANE	FRUTTA (IGP)

8° SETTIMANA

Lunedì	PASTA AL PESTO	FORMAGGIO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (BIO)
Martedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	CREMA DI LEGUMI CON CEREALI (P.U.)	PATATE ALL'OLIO E VERDURA COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)
Mercoledì	RISOTTO ALLA MILANESE	SCALOPPA DI TACCHINO AL LIMONE	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA
Giovedì	ANTIPASTO DI VERDURE FRESCHE	GNOCCHI DI PATATE AL RAGU' DI MANZO (P.U.)	VERDURA COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA (BIO)
Venerdì	TAGLIATELLE AL POMODORO	SEPIE IN UMIDO	VERDURA FRESCA E COTTA	PANE	FRUTTA (IGP)

SE INSERITI NEL MENU I SEGUENTI PRODOTTI SARANNO SEMPRE BIO: OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE, POMODORI PELATI E PASSATA, UOVO FRESCO E PASTORIZZATO, PANGRATTATO, YOGURT, CACAO AMARO, CECI SECCHI, PASTA DI SEMOLA, PISELLI GELO, LATTE UHT, COSCETTE DI POLLO, FARINA DI MAIS PER POLENTA, VERDURA SURGELATA.

NELLO SPUNTINO DI META' MATTINA VERRANNO DISTRIBUITI: FRUTTA, LATTE E CACAO, YOGURT.
IL PIATTO UNICO (P.U.) COMPOSTO DA LEGUMI E CEREALI, VISTA LA RIDOTTA GRADIBILITA' DA PARTE DI MOLTI BAMBINI, SARA' ACCOMPAGNATO DA MEZZA PORZIONE DI FORMAGGIO O PROSCIUTTO COTTO NEL CASO IN CUI NON VENISSE CONSUMATO. - FRUTTA E VERDURE NON SONO SPECIFICATI NEL MENU PERCHÉ SUISSICONO VARIAZIONI STAGIONALI. - OGNI GIORNO SARA' SEMPRE DISPONIBILE FORMAGGIO GRATUITO PER INSAPORIRE PASTE O MINESTRE. - PER CEREALI SI INTENDE: RISO, PASTINA, ORZO, FARRO, CROSTINI. - I LEGUMI UTILIZZATI NELLE VARIE PREPARAZIONI POSSONO ESSERE: PISELLI, CECI, FAGIOLI BORLOTTI, FAGIOLI CANNELLINI, LENTICCHIE. - I PISELLI CHE POSSONO ESSERE UTILIZZATI SONO I SEGUENTI: Filetti di Marzuola, Filetti di Paluessa, Filetti di Paraso, Filetti di Spinarolo, Spinarolo in tranci, Pesce Spada in tranci, Seppie. - I FORMAGGI UTILIZZATI SARANNO: ASAGO, CACIOTTA, GRANA PADANO, MONTEFIATRE, MOZZARELLA, RICOTTA, STRACCHINO, PANGRIGIANO REGGIANO, CASATELLA.

